PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 30 de Septiembre de 2020

Señora
ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 1782075**
Coordinadora Programas Especiales
Formación Profesional Integral
Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Septiembre del año 2020 asosiacion

Referencia: No **CO1.PCCNTR. 1782075** del año 2020

AMELIDA PEÑARANDA AGUIRRE, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1117503335 de Florencia, en mi calidad de Contratista del SENA, SBDC Centro de Desarrollo Empresarial, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago Se fija como valor total para la contratación la suma de DIECISÉIS MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS ($ 16.558.453) M/CTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de agosto
por valor de UN MILLON QUINIENTOS TREINTAMIL SEISCIENTOS TRECE PESOS ($1.530.613) M/CTE. b) Tres (3) pagos iguales por los meses de septiembre a noviembre de 2020, por un valor de CUATRO MILLONES CIENTO SETENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS PESOS ($4.174.400) M/CTE. b) Un último pago en el mes de diciembre por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS CUATRO MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS ($ 2.504.640) M/CTE.

Plazo: Será hasta el 18 de diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestación de servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico y apoyo a la gestión del emprendimiento y/o la empleabilidad rural en el marco de los lineamientos del programa SENA Emprende Rural SER, en el área de AGROINDUSTRIA.

www.sena.edu.co
SENAComunica

CLÁUSULA CUARTA

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	Participé en la planeación del proceso formativo: **a.** Aplicacion de Buenas Practicas De Manufactura en la industria de alimentos y bebidas ficha 2201000. Realizando el alistamiento de la formación y socialización del programa de acuerdo con acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	**1.1** Acta 001 Aplicacion de Buenas Practicas De Manufactura en la industria de alimentos y bebidas ficha 2201000 Evidencias que reposa en el portafolio del instructor archivo digital Drive de coordinación académica seguir link al final del informe
2	Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento; debidamente costeados y con actividades definidas en el marco del uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender haciendo; priorizando el uso de los materiales de formación.	Realicé alistamiento de la formación tales como, planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación en la formación Aplicacion de Buenas Practicas De Manufactura en la industria de alimentos y bebidas ficha 2201000.	**2.1** Pantallazo correo electrónico del envió de la planeación pedagógica a coordinación académica. **2.2 ficha caracterización: 2185541:** Pantallazo Planeación Pedagógica proyecto, guía de Aprendizaje, Instrumentos de evaluación. **2.3 Ficha caracterización: 2185547:** Pantallazo Planeación Pedagógica proyecto, guía de Aprendizaje, Instrumentos de evaluación. **2.4 Ficha caracterización:** 2201000: Pantallazo Planeación Pedagógica proyecto, guía de Aprendizaje, Instrumentos de evaluación. Evidencias que reposa en el portafolio del instructor archivo digital Drive de coordinación académica seguir link al final del informe

3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER	Ejecuté las acciones de formación de acuerdo a los procedimiento, lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa: **a) Número ficha: 2185541** **b)Programa: Emprendedor Procesamiento Productos Derivados De Cacao.** **c)** Fecha inicio 1-sep-2020/ fecha Fin 18-dic-2020. **d)** Proyecto 1686511 Transformacion y comercializacion de productos derivados de cacao en el municipio de el doncello **e)** N° Aprendices matriculados 30 y numero de aprendices en formación 30 **f)** Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente/ Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. **g)** Resultado de aprendizaje Identificar factores de contaminacin alimentos y sus medidas preventivas según normativa vigente/ Alistar máquinas, equipos, herramientas, materias primas para la elaboración artesanal de productos de chocolate cumpliendo criterios técnicos y la normatividad. **h)** Actividades: Dianosticar las condiciones higienico sanitarias de la unidad Productiva/ Elaborar flujogramas especificando materias primas, instalaciones, requeridos para la producción.	**3.1** Registro de tiempo mes de Septiembre de 2020. **3.2** Link con la ubicación Portafolios de evidencias mes de Septiembre: https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1b9WOgwWZFEl0T8fSnQqvtlllGCVEwxvW **3.3** Evidencias formación Emprendedor En Procesamiento De Productos Derivados De Cacao. ficha 2185541: **3.3.1** Portafolio del instructor e interacción virtual. **3.3.2** Acta inducción-concertación de hotario. **3.4** Evidencias formación Emprendedor En Elaboración De Derivado Lácteo Ficha 2185547. **3.4.1** Portafolio del instructor e interacción virtual. **3.4.2** Acta inducción-concertación de hotario. Evidencias que reposa en el portafolio del instructor archivo digital Drive de coordinación académica seguir link al final del informe

		a) Número ficha: 2185547 **b) Programa Emprendedor En Elaboración De Derivados Lácteos.** **c)** Fecha inicio 1-sep-2020/ fecha Fin 18-dic-2020. **d)** Proyecto 1793488 Producción, trasformación y comercialización de productos lácteos en el departamento del caqueta. **e)** N°aprendices matriculados 30 y numero aprendices en formación 30 **f)** Competencia Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente/ Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa/ Acopiar leche cruda según procedimiento y legislación vigente. **g)**Resultado Identificar los factores de contaminación alimentos y sus medidas preventivas según normativa vigente/ Alistar instalaciones, maquinaria, teniendo en cuenta el procedimiento establecido / Preparar insumos y equipos para recepcionar leche cruda de acuerdo con protocolos y normativa vigente. **h)** Realizar dianostico de las condiciones higienico sanitarias de la unidad productiva/ Elaborar flujogramas especificando materias primas, instalaciones, requeridos para la producción/Preparar insumos de recepcionar leche cruda de acuerdo normativa vigente.	

4	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación	Evalué los resultados de aprendizaje de las fichas: **a. 2185541** Emprendedor En Procesamiento De Productos Derivados De Cacao. 30 aprendices evaluados **b. 2185547** Emprendedor En Elaboración De Derivados Lácteos. 30 aprendices evaluados. **c. 2201000** Manufactura en la industria de alimentos y bebidas. 25 aprendices evaluados.	**4.1** Pantallazo Juicio evaluativos de las siguientes fichas: **4.1.1** Juicio evaluativos 2185541 Emprendedor En Procesamiento De Productos Derivados De Cacao. **4.1.2** Juicio evaluativos 2185547 Emprendedor En Elaboración De Derivados Lácteos. **4.1.3** Juicio evaluativos 2201000 Manufactura en la industria de alimentos y bebidas. - Evidencias que reposa en el portafolio del instructor archivo digital Drive de coordinación académica seguir link al final del informe
5	Reportar y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual, en los diferentes sistemas, plataformas y formatos establecidos por el SENA para el seguimiento de la información, tales como SOFIA plus, GEOSENA y otros dispuestos temporalmente para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al profesional de apoyo misional del programa SER de su centro de formación o quien cumpla sus funciones.	Repoté al grupo de formación integral, gestión educativa, promoción y relaciones corporativas, el Formato Inscripción Aspirantes SOFIAPlus, con sus respectivos documentos de identidad y formato asistencia matricula del proceso de formación programa: **a. 2185541** Emprendedor En Procesamiento De Productos Derivados De Cacao. 30 Inscritos de un cupo de 32. **b. 2201000** Manufactura en la industria de alimentos y bebidas. 25 aprendices Inscritos de un cupo de 25.	**5.1** Pantallazo correo electrónico enviado al grupo administración educativa del formato preinscrito ficha 2185541. **5.2** Pantallazo correo electrónico enviado al grupo administración educativa del formato preinscrito ficha 2201000 . **5.3** Pantallazo correo envío de formato asistencia matricula fichas: **5.3.1**- 2185541 **5.3.2**- 2185547 **5.3.3**- 2201000 Evidencias que reposa en el portafolio del instructor archivo digital Drive de coordinación académica seguir link al final del informe.
6	Apoyar la articulación de las acciones del programa SER con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo a las orientaciones del apoyo misional de centro SER.	Asistí mediante la plataforma Microsoft Teams a la reunión de articulación con la estrategias institucional AGROSENA de acuerdo a las orientaciones del apoyo misional de centro SER, el 11 de Septiembre.	**6.1** Evidencias reunión AGROSENA que reposa en el portafolio del instructor archivo digital Drive de coordinación académica seguir link al final del informe.

7	Entregar al profesional de apoyo misional de centro SER, la información y documentación requerida para la creación unidad productiva en el aplicativo SOFIA PLUS, resultado de la ejecución de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales.	Esta actividad no se desarrollo en el mes objeto de cobro, la creación de unidades productivas , esta programada para el mes de octubre.	Evidencia proyectada para el mes de octubre.
8	Realizar y/o gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto, de manera informada y consentida por los mismos, así como de los aprendices formados por la línea de ocupaciones rurales garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	Se programó la inscrición en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA; para el mes de octubre.	Evidencia proyectada para el mes de octubre.
9	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	No se cuenta con autorización por escrito para la movilización o desplazamientos a campo teniendo en cuenta la situación actual de la pandemia COVID-19.	Evidencia proyectada para el mes de octubre.

10	Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la.	No he sido convocada por Coordinación Nacional de Emprendimiento a participar en la realización del desarrollo curricular de programas de formación profesional integral.	No se genera evidencia en el mes objeto de cobro.
11	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando la totalidad de aprendices seleccionados queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c) Ruta aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a ruta. e) Registro juicios evaluativos evidenciando el cumplimiento de resultados de aprendizaje. Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Registé, verifiqué e hice seguimiento al estado de cada una de las fichas asignadas: **a. 2185541** Emprendedor En Procesamiento De Productos Derivados De Cacao. - Aprendices matriculados: 30 - Aprendices formación: 30 - Aprendices que asisten: 30 - Aprendices en deserción: 0 -Aprendiz retiro voluntario: 0 -Ruta aprendizaje creadas:1 -Aprendices asociados: 30 -Aprendices evaluados:30 **b. 2185547** Emprendedor En Elaboración De Derivados Lácteos. - Aprendices matriculados: 30 - Aprendices formación: 30 - Aprendices que asisten: 30 - Aprendices en deserción: 0 -Aprendiz retiro voluntario: 0 -Ruta aprendizaje creadas:1 -Aprendices asociados: 30 -Aprendices evaluados:30 **c. 2201000** Manufactura en la industria de alimentos y bebidas. - Aprendices matriculados: 25 - Aprendices formación: 25 - Aprendices que asisten: 25 - Aprendices en deserción: 0 -Aprendiz retiro voluntario: 0 -Ruta aprendizaje creadas:1 -Aprendices asociados: 25 -Aprendices evaluados:25	**11.1** Aplicativo Sofia plus. www.senasofiaplus.edu.co **11.2** Pantallazo de creación y asociación de aprendices en la ruta de aprendizaje de cada ficha en Sofia Plus. **11.2.1** Ficha 2185541 **11.2.2** Ficha 2185547 **11.2.3** Ficha 2201000 Evidencias que reposa en el portafolio del instructor archivo digital Drive de coordinación académica seguir link al final del informe.

12.	Realizar el *diagnóstico final,* georreferenciación y caracterización de las unidades productivas creadas, en el marco de las acciones de formación de la Fase I del programa SER.	A la fecha no han culminado las formaciones para Realizar el *diagnóstico final,* georreferenciación y caracterización de las unidades productivas; se encuentra programada para el mes de noviembre.	Evidencia proyectada para el mes de noviembre.
13.	Realizar diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el fortalecimiento correspondiente a la fase II del programa SER, cada vez que una unidad participe en una formación.	A la fecha no han culminado las formaciones para Realizar el *diagnóstico final,* georreferenciación y caracterización de las unidades productivas; se encuentra programada para el mes de Noviembre.	Evidencia proyectada para el mes de Noviembre.
14.	Apoyar al programa SER en la ejecución de actividades estratégicas tales como: fortalecimiento técnico, acompañamiento a unidades productivas participantes en eventos de comercialización y gestión empresarial y financiera cuando se requiera, sin que esta acción afecte la intensidad horaria de los procesos formativos asignados.	El fortalecimiento técnico, acompañamiento a unidades productivas participación en eventos de comercialización y gestión empresarial y financiera se realizara con la autorización por parte de Direccion general y Dirección regional para la movilización o desplazamientos a campo teniendo en cuenta la situación actual de la pandemia COVID-19.	Evidencia proyectada para el mes de octubre.
15.	Formular y gestionar en articulación con el instructor de emprendimiento y el emprendedor el modelo de negocios CANVAS de la estructura integrada de seguimiento como entregable del proceso formativo en la creación de la unidad productiva.	Esta obligación se proyecta para el mes de octubre, cuando se consoliden las unidades productivas de los procesos de formación del programa de formación: Emprendedor En Procesamiento De Productos Derivados De Cacao ficha 2185541, Emprendedor En Elaboración De Derivados Lácteos ficha 2185547.	Evidencia proyectada para el mes de octubre.

16.	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el profesional de apoyo misional de centro SER y/o por la coordinación nacional de emprendimiento, para su implementación en las acciones del mismo.	Asití al webinar "Perspectivas holandesas para el desarrollo del sector de horticultura en Colombia" el 3 de sep 2020,en el cual se abordaron estrategias de desarrollo para el sector de horticultura colombiano en el que el know-how y tecnologías holandesas juegan un rol importante.	**16.1** Evidencias webinar "Perspectivas holandesas para el desarrollo del sector de horticultura en Colombia" que reposa en el portafolio del instructor archivo digital Drive de coordinación académica seguir link al final del informe.
17.	Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales.	Se encuentra en proceso de identificación los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales.	La sistematización de los casos exitosos se encentra en proceso de identificación.
18.	Consolidar la creación de unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo.	La creación de las unidades productivas sostenibles de las fichas de caracterización con numero: 2185541, 2185547 esta proyectada para el mes de octubre que se ejecute el 30% de la formación.	Evidencia proyectada para el mes de octubre.
19.	Realizar acciones de formación para la ocupación rural	Orienté el proceso formativo: OCUPACIONE RURALES: **a. Ficha** 2201000 b. programa Manufactura en la industria de alimentos y bebidas c) Fecha inicio 22-sep-2020/ fecha Fin 31-oct-2020. e) N° Aprendices matriculados 25 y numero de aprendices en formación 25 f) Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	19.1 Portafolio del instructor e interacción virtual ficha 2201000 Manufactura en la industria de alimentos y bebidas. Evidencias que reposa en el portafolio del instructor archivo digital Drive de coordinación académica seguir link al final del informe

		g) Resultado de aprendizaje Identificar los factores de contaminacin de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa vigente/ planear el registro de la información requerida en los programas que soportan las condiciones de saneamiento según criterios establecidos en la normativa alimentaria/ Ejecutar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos acorde con normativa alimentaria. h) Actividades: Identificar, Reguistrar, Aplicar los procedimientos de BPM y limpieza y desinfección según procedimientos de la empresa y normatividad vigente.	
20.	Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, en procura de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral.	La orientación ocupacional para las personas formadas en el programa SER y mejorar la inserción en el mercado laboral se tiene proyectado en el mes de noviembre.	Evidencia proyectada para el mes de noviembre
21.	Apoyar la gestión la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.	Se proyecta para el mes de Octubre realizar el Apoyo a la gestión la inscripción en el aplicativo de empresas rurales y unidades productivas como resultado de la formaciones con ficha de caracterización 2185541, 2185547.	Evidencia proyectada para el mes de octubre.
22.	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas.	Actividad realizada en el mes de Agosto, por parte de la entidad estatal Servicio Nacional de Aprendizaje SENA.	Evidencia generada en el de mes agosto, Evidencias que reposa en el portafolio del instructor archivo digital Drive de coordinación académica.

23	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización, proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020	Actividad reportada en el mes de Agosto, Certificado de competencias laborales en la Norma Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa, de acuerdo con manual de operación y normativa.	Evidencia generada en el de mes agosto, Evidencias que reposa en el portafolio del instructor archivo digital Drive de coordinación académica.
24.	Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato en concertación con el apoyo misional de centro SER de acuerdo a los lineamientos del programa.	**a.** Participé en la actividad SENA mentalmente saludable "Capacitación técnicas para el manejo del estrés", por la plataforma Microsoft Teams el día 2 septiembre de 14:00 a 16:00 **b.** Participé en la reunión por la plataforma Microsoft Teams, convocada por Monica Mejia Valencia, líder de apoyo SER concerniente a los materiales de formación requeridos por cada proceso programa sena emprende rural SER el 3 de septiembre del 2020.	**24.1** Pantallazo Formato registro de asistencia Y participación a "técnicas para el manejo del estrés" **24.2** Pantallazo evidencias reunión materiales de formación SER.

		c. Participé en la actividad SENA mentalmente saludable "Capacitación prevención violencia de genero", por la plataforma Microsoft Teams el día 10 septiembre de 8:00 a 10:00	**24.3** Pantallazo Formato registro de asistencia Y participación a "Capacitación prevención violencia de genero"
		d. Participé en la reunión por la plataforma Microsoft Teams, "Matriz identificación de peligros" realizado por SIGA el día 15 septiembre.	**24.4** Pantallazo Formato registro de asistencia Y participación a "Capacitación, Matriz identificación de peligros"
		e. Participé en la reunión por la plataforma Microsoft Teams, convocada por Monica Mejia Valencia, líder de apoyo SER sobre los Formatos del programa sena emprende rural SER el 17 de septiembre del 2020.	**24.5** Pantallazo evidencias reunión formatos SER.
		f. Participé en la actividad SENA mentalmente saludable "Taller prevención del consumo de SPA", por la plataforma Microsoft Teams el día 21 septiembre de 14:00 a 16:00	**24.6** Pantallazo evidencias reunión Taller prevención del consumo de SPA.
		g. Participé en la Reunión de instructores Centro Tecnológico de la Amazonia, por la plataforma Microsoft Teams, convocada por la coordinadora académica Beatriz Almario Rojas, el 28 de septiembre del 2020.	**24.7** Pantallazo evidencias Reunión de instructores Centro Tecnológico de la Amazonia. Evidencias que reposa en el portafolio del instructor archivo digital Drive de coordinación académica seguir link al final del informe.

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados **y el No. de la planilla 9409265977, Aportes en Línea mes de Agosto.** (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias.

OBLIGACION 1
1.1 Acta 001 Aplicacion de Buenas Practicas De Manufactura en la industria de alimentos y bebidas ficha 2201000

OBLIGACIÓN 2 Alistamiento de la formación
2.1 Pantallazo correo electrónico del envió de la planeación pedagógica a coordinación académica.

2.2 ficha caracterización: 2185541: Pantallazo Planeación Pedagógica proyecto, guía de Aprendizaje, Instrumentos de evaluación.

2.3 Ficha caracterización: 2185547: Pantallazo Planeación Pedagógica proyecto, guía de Aprendizaje, Instrumentos de evaluación.

2.4 Ficha caracterización: 2201000: Pantallazo Planeación Pedagógica proyecto, guía de Aprendizaje, Instrumentos de evaluación.

OBLIGACIÓN 3
3.1 Registro de tiempo mes de Septiembre de 2020.

3.2 Link con la ubicación Portafolios de evidencias mes de Septiembre:
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1b9WOgwWZFEl0T8fSnQqvtlllGCVEwxvW

3.**3** Evidencias formación Emprendedor En Procesamiento De Productos Derivados De Cacao. ficha 2185541:
3.3.1 Portafolio del instructor e interacción virtual.
3.3.2 Acta inducción-concertación de hotario.

3.4 Evidencias formación Emprendedor En Elaboración De Derivado Lácteo Ficha 2185547.
3.4.1 Portafolio del instructor e interacción virtual.
3.4.2 Acta inducción-concertación de hotario.

OBLIGACIÓN 4
4.1 Pantallazo Juicio evaluativos de las siguientes fichas:
4.1.1 Juicio evaluativos 2185541 Emprendedor En Procesamiento De Productos Derivados De Cacao.
4.1.2 Juicio evaluativos 2185547 Emprendedor En Elaboración De Derivados Lácteos.
4.1.3 Juicio evaluativos 2201000 Manufactura en la industria de alimentos y bebidas.

OBLIGACIÓN 5
5.1 Pantallazo correo electrónico enviado al grupo administración educativa del formato preinscrito ficha 2185541. Y Pantallazo Formato de inscripción de aprendices

5.2 Pantallazo correo electrónico enviado al grupo administración educativa del formato preinscrito ficha 2201000 Y Pantallazo Formato de inscripción de aprendices

5.3 Pantallazo correo envío de formato asistencia matricula
5.3.1- 2185541
5.3.2- 2185547
5.3.3- 2201000

OBLIGACIÓN 6
6.1 Evidencias reunión AGROSENA

OBLIGACIÓN 11
11.1 Aplicativo Sofia plus: www.senasofiaplus.edu.co

11.2 Pantallazo de creación y asociación de aprendices en la ruta de aprendizaje de cada ficha en Sofia Plus.
11.2.1 Ficha 2185541
11.2.2 Ficha 2185547
11.2.3 Ficha 2201000

OBLIGACIÓN 16
16.1 Pantallazo Evidenciasparticipación webinar “Perspectivas holandesas para el desarrollo del sector de horticultura en Colombia”

OBLIGACIÓN 19
19.1 Portafolio del instructor e interacción virtual ficha 2201000 Manufactura en la industria de alimentos y bebidas.

OBLIGACIÓN 24
24.1 Pantallazo Formato registro de asistencia Y participación a “técnicas para el manejo del estrés”

24.2 Pantallazo evidencias reunión materiales de formación SER.

24.3 Pantallazo Formato registro de asistencia Y participación a “Capacitación prevención violencia de genero”

24.4 Pantallazo Formato registro de asistencia Y participación a “Capacitación, Matriz identificación de peligros”

24.5 Pantallazo evidencias reunión formatos SER.

24.6 Pantallazo evidencias reunión Taller prevención del consumo de SPA.

24.7 Pantallazo evidencias Reunión de instructores Centro Tecnológico de la Amazonia.

Las evidencias Soporte reposan en el drive dispuesto por la supervisora del contrato el Link https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1b9WOgwWZFEl0T8fSnQqvtlllGCVEwxvW

Cordialmente,

Firma
AMELIDA PEÑARANDA AGUIRRE
Contratista
C.C. No. 1117503335

Recibí a satisfacción:

Firma
ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
Supervisora Contrato No **CO1.PCCNTR. 1782075** de 2020
Coordinadora Programas Especiales

EVIDENCIAS

EVIDENCIAS OBLICACION 1

1.1 Acta 001 Alistamiento formación, Concertación horario e inducción Aplicacion de Buenas Practicas De Manufactura en la industria de alimentos y bebidas ficha 2201000

ACTA No. 1		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **ACTA DE CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN**		
CIUDAD Y FECHA: **22 septiembre 2020**	**HORA INICIO:** **9:00 Am**	**HORA FIN:** **12 M**
LUGAR: **Albania, Sede ASMUJIMA/** **sala de Messenger** **https://msngr.com/mIW4Ci0PX14di2hp**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** **Regional Caquetá / Centro Tecnológico de la Amazonia**	
TEMA (S): **1.** Concertación de horario para la ejecución del proceso de Formación. **2.** Inducción al proceso de formación y lineamientos programa Sena Emprende Rural de la formación APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, Ficha 2201000. **3**. Elección representante de la formación		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Concertar horario y fechas para la ejecución de la formación APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, Ficha 2201000. Realizar la inducción al proceso de formación en el programa Sena Emprende Rural. Planeación pedagógica, Guías de aprendizaje, Plan de trabajo Reglamento del aprendiz Recomendaciones de bioseguridad y protocolo prevención COVID 19.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Siendo las 9:00**,** se reúnen en la sede ASMUJIMA el Sr(a) Amelida Peñaranda Aguirre en calidad de instructor y los aprendices matriculados en la formación: en el Área de ocupaciones rurales, **APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**, identificada con ficha: 2201000 para concertar el horario en que se realizaran las actividades, con una intensidad horaria de 48 horas, así mismo se realiza el proceso de inducción: dando a conocer el Himno al Sena**,** Misión y Visión, objetivos, reglamento aprendiz, derechos y deberes y Lineamientos del programa Sena Emprende Rural - SER, Diseño Curricular a desarrollar durante el proceso de formación, planeación pedagógica, guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación.		

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
MUNICIPIO:	ALBANIA
VEREDA:	ALBANIA
SITIO PARA CLASES:	UNIDAD PRODUCTIVA TODO LACTEOS ALBANIA
HORARIO:	9:00 AM – 5:00 PM
INSTRUCTOR TECNICO:	AMELIDA PEÑARANDA AGUIRRE
FECHA INICIO/ FECHA FIN	22-SEPTIEMBRE-2020/ 31-OCTUBRE-2020

Una vez explicado el reglamento del Aprendiz SENA y teniendo claridad sobre las funciones del representante de la formación **APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**, se procedió a elegir por votación y por unanimidad al señor (a) SANDRA MAGALI CHAPARRO TOVAR, identificado con cédula de ciudadanía No. 40078337 de HOBO HUILA como representante y vocero del grupo quien acepta el cargo y agradece la oportunidad dada por el SENA para representar a los demás aprendices en el desarrollo de la Formación y en los eventos que sea necesario su respaldo.

Se socializó el protocolo de bioseguridad, para el retorno a clase presenciales, con alternancia, recalcando el distanciamiento social de 2 metros, uso obligatorio de tapabocas, desinfección con gel anti bacterial y alcohol, registro de toma de temperatura inferior a 38°C, no presentar síntomas, no haber estado en contacto con casos positivos, constante lavado de manos y demás medidas requeridas para poder realizar los encuentros, todo con previa autorización por parte de la regional.

CONCLUSIONES

Las personas abajo relacionadas, dejamos constancia con nuestras firmas, que entre todos nosotros y el instructor SENA hemos acordado para el desarrollo de la formación, el horario, sitio de trabajo y frecuencias de sesión arriba señalados, comprometiéndonos a cumplirlo durante todo el tiempo que dure la presente formación. Adicionalmente expresamos que hemos recibido por parte del instructor información clara y amplia sobre los contenidos, la duración y el proceso de administración de la formación, incluyendo los métodos, técnicas y planes de evaluación y mejoramiento, sistema de evaluación, asistencia, reglamento de alumnos, así como la inducción institucional al presente proceso de Formación Profesional Integral.

COMPROMISOS

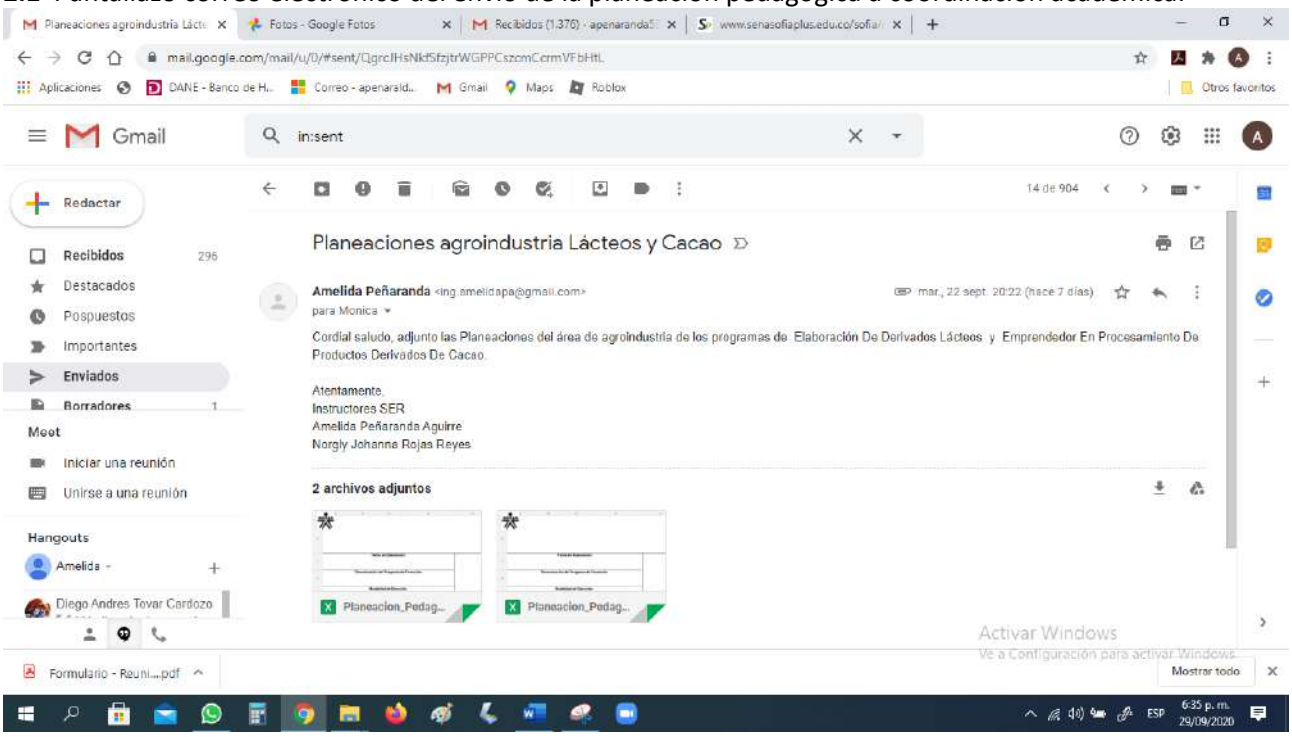
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Asistir en el horario concertados a la formación:**APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**	Aprendices Instructores	**Del 22 de septiembre hasta el 31 de octubre.**

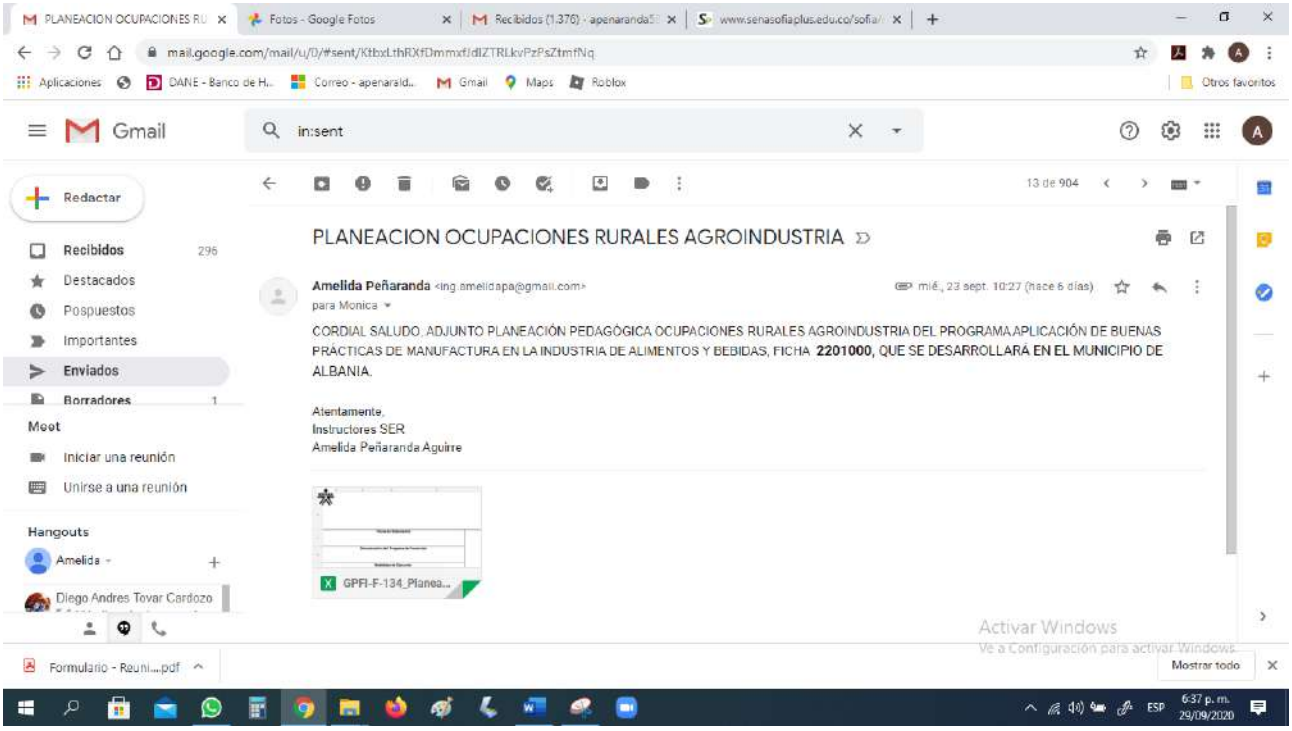
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA
		PLANTA	CUOTA APRIDIZ			
Sandra Milena Cárdenas Murcia	40081787		NA	ASMUJIMA	Sandicar2050@gmail.com	3187653906
Leidy Johana Carballo Ducuara	1117784411		NA	ASMUJIMA		3124561174
Gloria Rico Duque	26630447		NA	ASMUJIMA	duquericogloriadurley@gmail.con	3107072806
María Cristina Rodríguez Ortiz	40779279		NA	ASMUJIMA	luzmilaortizcruz@gmail.com	3115804970
Aida Luz Morales	26632391		NA	ASMUJIMA	Wilsonpavon67@hotmail.com	3112608506
Ofelia Olaya Córdoba	26630466		NA	ASMUJIMA		3163010642
Sunilda Calderón Naranjos	40776240		NA	ASMUJIMA		3505357311
María Elizabeth Quimbayo	40600741		NA	ASMUJIMA		3185340014
Elicesia Herrera Arboleda	40094150		NA	ASMUJIMA	eliceniaherrera2020@gmail.com	3112926324
Nirza Álvarez Sossa	40779118		NA	ASMUJIMA	nirzaalv@gmail.com	3133932283
Dilia María Olaya Córdoba	40635039		NA	ASMUJIMA		3124561174
Alira Olaya Córdoba	40600418		NA	ASMUJIMA		3224329100
Sandra Magali Chaparro	40078337		NA	ASMUJIMA	Chaparrotovarsandramagali@gmail.com	3192942704
Sileny Sierra Olaya	26632189		NA	ASMUJIMA	Silieniolaya@gmail.com	3123186262
Juana Isabel Olarte Rojas	26632102		NA	ASMUJIMA	Juisolro19@hotmail.com	3102360572
Norma Yaneth Ducuara	26632267		NA	ASMUJIMA		3112426446
Alba Rosa Herrera Arboleda	40093314		NA	ASMUJIMA	asmujima2013@outlook.com	3213571753
Angelica Olaya Córdoba	40781039		NA	ASMUJIMA	asmujima2013@outlook.com	3214114383
Diana Marcela Poloche Ducuara	1117785263		NA	ASMUJIMA	asmujima2013@outlook.com	3213201704
Dina Mireya Escalante Olaya	1117785395		NA	ASMUJIMA	dina_escalante92@hotmail.com	3224329100

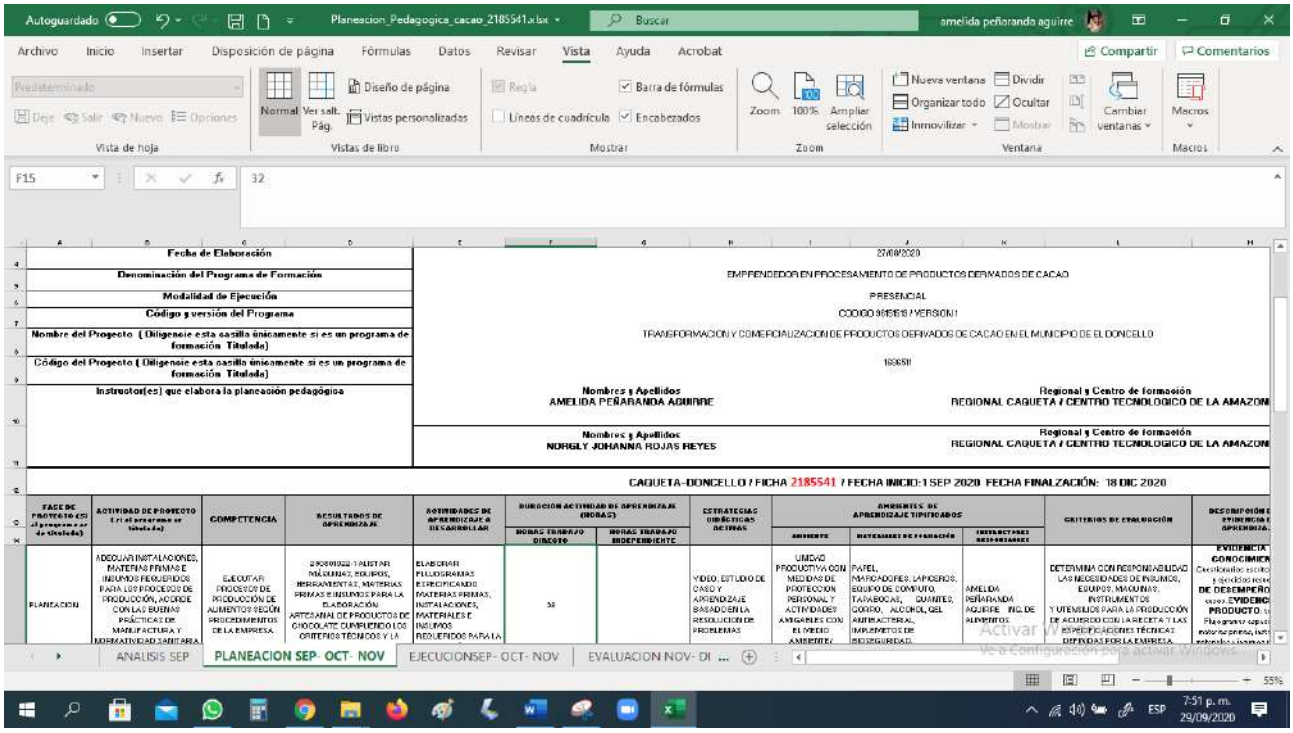
EVIDENCIAS OBLICACION 2

2.1 Pantallazo correo electrónico del envió de la planeación pedagógica a coordinación académica.





2.2 ficha caracterización: 2185541: Pantallazo Planeación Pedagógica proyecto, guía de Aprendizaje, Instrumentos de evaluación.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO
- Código del Programa de Formación: 96151519
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) Transformacion y comercializacion de productos derivados de cacao en el municipio de el doncello
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) Planeación
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) Adecuar instalaciones, materias primas e insumos requeridos para los procesos de producción, acorde con las buenas prácticas de manufactura y normatividad sanitaria vigente.
- Competencia Ejecutar procesos de producción de alimentos según
- procedimientos de la empresa.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Alistar máquinas, equipos, herramientas, materias primas e insumos para la elaboración artesanal de productos de chocolate cumpliendo los criterios técnicos y la normatividad.
- Duración de la Guía 32 horas

2. PRESENTACIÓN

Queridos aprendices, les doy la bienvenida a la guía N° 2 de la Formación por proyectos, **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO** en esta segunda etapa de la formación se busca que los aprendices estén en capacidad de alistar y determinar las condiciones en que debe encontrarse la materia prima e insumos a requerir, asi como materiales, herramientas de trabajo, equipos y los espacios físicos dispuestos en el área de producción para ser empleados en el proceso de elaboración del producto, según instrucciones del área de producción y normas técnicas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es) Elaborar flujogramas especificando materias primas, instalaciones, materiales e insumos requeridos para la producción
- Ambiente Requerido Unidad productiva con medidas de proteccion personal y actividades amigables con el medio ambiente/ virtual
- Materiales Papel, marcadores, lapiceros, equipo de computo, tapabocas, guantes, gorro, alcohol, gel antibacterial, implemetos de bioseguridad.

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

3.1.1 Proyección video de reflexión: link: https://www.youtube.com/watch?v=pidhWGD-m_A



Observe detenidamente el video sobre trabajo en equipo, la carreta, analiza su mensaje y destaca 4 enseñanzas que pueda aplicar para su vida, a través su participación en el grupo de WhatsApp, teniendo en cuenta las siguientes pautas: Salude de manera respetuosa a los integrantes del grupo, Escriba su nombre y apellido, Comparta la reflección, Despídase de forma cortes.



3.1.2 Lluvia de ideas: Por medio de ésta herramienta pedagógica se busca que los aprendices esten en capacidad de identificar cuales son los materiales, herramientas de trabajo, equipos y las instalaciones físicas dispuestos para ejecutar un proceso determinado de producción, asi como las condiciones en que debe encontrarse la materia prima e insumos a requerir.

a) ¿Qué condiciones son necesarias las instalaciones física donde se procesan alimentos?
b) ¿Qué debo tener en cuenta para garantizar materia prima e insumos de calidad?

c) ¿Qué normas o protocolos consideran se deben seguir en el proceso de elaboración de productos derivados del cacao?
d) ¿Ha elaborado derivados lácteos en su finca, que tipo de insumos ha utilizado para su proceso?
e) ¿Qué ingredientes usa para preparar derivados del cacao?
f) ¿Utiliza algún tipo de conservante en su proceso de elaboración de derivados del cacao?

Socializar las ideas propuestas con todo el grupo.



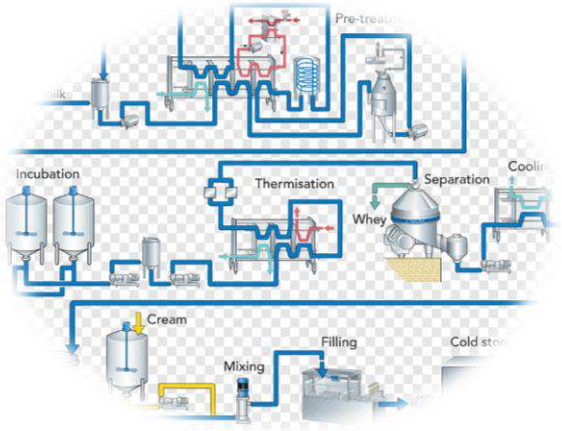
3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

3.2.1 Estudio de caso: Basado en sus conocimientos previos y experiencias de su diario vivir analiza el siguiente caso "**Metales Pesados en Cacao, Perspectivas y Posible Manejo"**, comparta su opinión en el grupo de WhatsApp.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

3.3.1. Instrucciones de observación.

Mediante una actividad didáctica con material de apoyo ilustrativo se busca inducir al aprendiz por medio de la observación a que esté en capacidad de identificar las condiciones en que debe encontrarse la materia prima e insumos a requerir, asi como materiales, herramientas de trabajo, equipos y los espacios físicos dispuestos en el área de producción, teniendo en cuenta instrucciones del proceso de elaboración propuesto. Por lo que el aprendiz deberá construir una ficha tecnica a maquinas, equipos, herramientas, utensilios, instrumentos, materias primas e insumos para la elaboración de productos derivados del cacao.



3.3.2. Formulación de proceso: Elaborar Formulación de proceso de los derivados del cacao con orientación de la instructora.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento



3.4.1. Práctica de campo: Alistar materia prima, insumos y utensilios, calcular la cantidad de las materias primas e insumos requeridos para el proceso; preparar insumos y calibra equipos para recepcionar cacao de acuerdo con protocolos y normativa vigente implementando las Buenas Prácticas de manufactura.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Un (1) cuestionario, talleres y ejercicios materia prima requerida producción derivados del cacao. **Evidencia de Desempeño:** Análisis de caso "Metales Pesados en Cacao, Perspectivas y Posible Manejo" **Evidencias de Producto:** Tres (3) Flujogramas especificando materias primas, instalaciones, materiales e insumos requeridos para la producción de derivados del cacao	Determina con responsabilidad las necesidades de insumos, equipos, maquinas, instrumentos y utensilios para la producción de acuerdo con la receta y las especificaciones técnicas definidas por la empresa.	**Técnica:** Preguntas y Respuestas, **Instrumento: Cuestionario.** **Instrumento:** Lista de chequeo. **Instrumento:** Lista Verificación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Agente biológico: o **bioagente** es un organismo, como una bacteria, un virus, un parásito, un hongo, etc., Una toxina u otro material biológico con la capacidad de afectar de manera adversa la salud de los humanos en diversos modos.

Agente físico: Son contaminantes físicos que al entrar en contacto con el producto alimentario, provocan una alteración parcial o total de los constituyentes que le son propios. Ejemplo: Temperatura, radiaciones, Las partículas de guantes, tierra, polvo, y/o cualquier elemento físico extraño de la composición del producto.

Agente químico: Son aquellos elementos químicos y sus compuestos, que pueden dañar directa o indirectamente al producto. Están constituidos por materia inerte orgánica o inorgánica, natural o sintética (gases, vapores, polvos, humos, nieblas). Ejemplo de ese tipo de contaminantes podemos citar gases tóxicos, metales pesados, halógenos, ácidos orgánicos e inorgánicos, compuestos muy alcalinos, insecticidas, cianuros., desinfectantes, antisépticos, antibióticos, etc. productos de limpieza, disolventes, desinfectantes, conservantes no permitidos, conservantes permitidos en concentraciones superiores a las indicadas por la norma

Conservación: Es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después**.**

Instalaciones fisicas: Son areas que condicionan procesos de elaboración de productos.

Insumo: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos

Materias primas: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

Maquinaria y Equipos: Bienes que se utilizan para elaborar un producto; para prestar un servicio de carácter productivo y que no se consume en un sólo ciclo de producción.

Perecedero: Se conoce como *alimentos perecederos* a aquellos que inician su descomposición de manera rápida y sencilla.

Producción: Fabricación o elaboración de un producto mediante el trabajo

Transformación: de los alimentos es el sistema de métodos y de técnicas usados para transformar ingredientes crudos en alimento para consumo por seres humanos o animales.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- **Resolución 2674 de 2013**; rige todas las actividades de manipulación higiénica de alimentos y orienta sobre la forma cómo se realizará la obtención de permisos sanitarios.

- **Resolución 1511 DE 2011;** Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**AMELIDA PEÑARANDA A**	**INSTRUCTOR**	**SBDC/SER**	**1 SEP 2020**

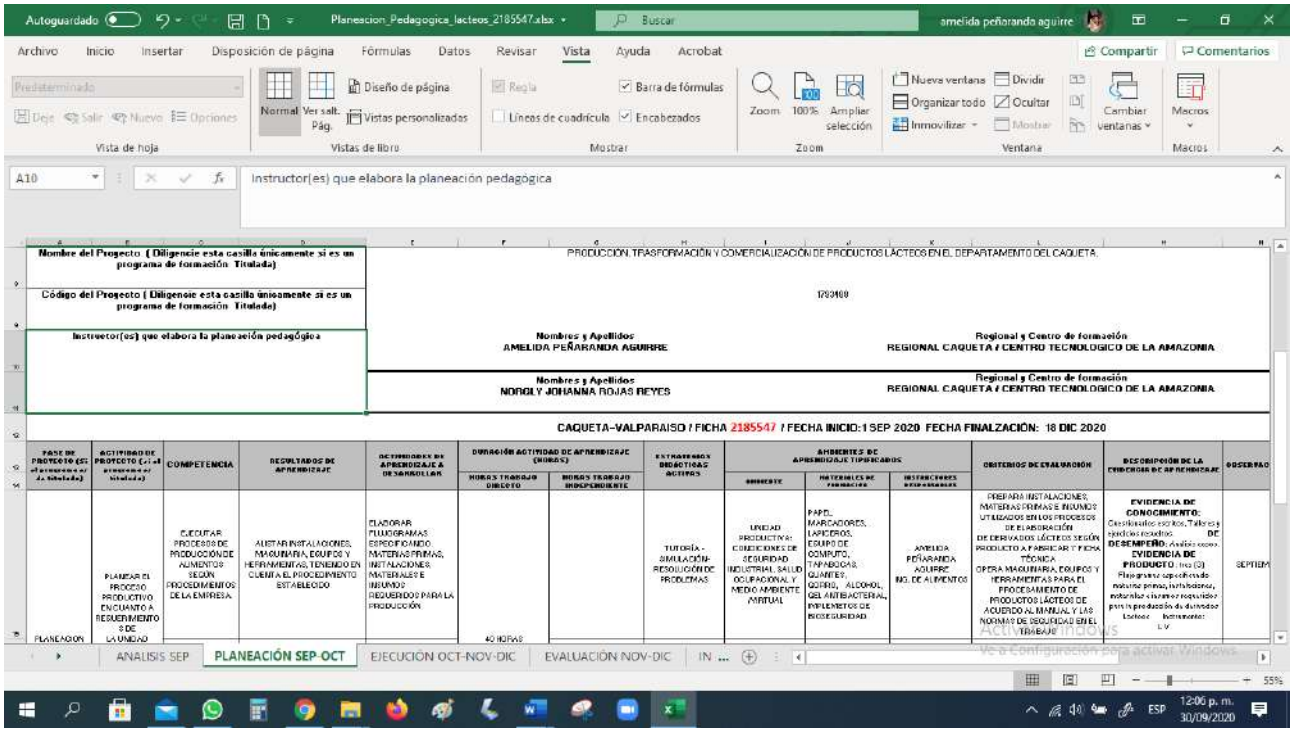
8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN			
LISTA DE CHEQUEO/VERIFICACIÓN			
FECHA DE APLICACIÓN:		**Código de FICHA**	2185541
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO		
INSTRUCTOR:	Amelida Peñaranda Aguirre		
APRENDIZ:			
PROYECTO FORMATIVO:	TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO EN EL MUNICIPIO DE EL DONCELLO		
FASE DEL PROYECTO:	Planeación	**GUÍA DE APRENDIZAJE No:**	2
ACTIVIDAD DEL PROYECTO:	Adecuar instalaciones, materias primas e insumos requeridos para los procesos de producción, acorde con las buenas prácticas de manufactura y normatividad sanitaria vigente.		
COMPETENCIA:	Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	Alistar máquinas, equipos, herramientas, materias primas e insumos para la elaboración artesanal de productos de chocolate cumpliendo los criterios técnicos y la normatividad		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	Determina con responsabilidad las necesidades de insumos, equipos, maquinas, instrumentos y utensilios para la producción de acuerdo con la receta y las especificaciones técnicas definidas por la empresa.		

N°	**VARIABLES O INDICADORES**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
1.	Determina con responsabilidad las necesidades de insumos, equipos, maquinas, instrumentos y utensilios para la producción de acuerdo con la receta y las especificaciones técnicas definidas por la empresa.			

2.3 Ficha caracterización: 2185547: Pantallazo Planeación Pedagógica proyecto, guía de Aprendizaje, Instrumentos de evaluación.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS
- Código del Programa de Formación: CÓDIGO 96151514 VERSIÓN:2
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) Producción, Trasformación Y Comercialización De Productos Lácteos En El Departamento Del Caquetá.
- Fase del Proyecto Planeación
- Actividad de Proyecto PLANEAR EL PROCESO PRODUCTIVO EN CUANTO A REQUERIMIENTOS DE LA UNIDAD PRODUCTIVA APLICANDO NORMATIVIDAD VIGENTE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL.
- Competencia EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
- Competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS PARA RECEPCIONAR LECHE CRUDA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA VIGENTE.
- Duración de la Guía 40 horas

2. PRESENTACIÓN



Queridos aprendices, les doy la bienvenida a la guía N° 2 de la Formación por proyectos, EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS Como ustedes conocen, En nuestra región amazónica uno de los principales ejes de la economía es la ganadería, obteniendo como productos la carne y la leche, a través de esta formación iniciaremos a darle un valor agregado a esas materias primas, transformándolas en productos inocuos y de calidad, para ello se requiere que conozcamos materias primas e insumos requeridos para el proceso y verificar características organolépticas de la leche según parámetros de calidad, normatividad vigente Y como realizar una adecuada manipulación de alimentos.

Su compromiso y participación en el desarrollo de lo consignado de esta guía, facilitará su aprendizaje y el alcance de logros y metas propuestas para esta formación.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es) Elaborar flujogramas especificando materias primas, instalaciones, materiales e insumos requeridos para la producción y preparar insumos y equipos para recepcionar leche cruda de acuerdo con protocolos y normativa vigente .
- Ambiente Requerido unidad productiva, condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente /virtual
- Materiales: Dispositivos electronicos, material apoyo, plan datos, elementos bioseguridad, termometro, refractometro, ph metro, espatulas, balanza, gorro y tapabocas, botas y bata.

3.1ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL.

3.1.1 Proyección video de reflexión: link: https://www.youtube.com/watch?v=pidhWGD-m_A



Observe detenidamente el video sobre trabajo en equipo, la carreta, analiza su mensaje y destaca 4 enseñanzas que pueda aplicar para su vida, a través su participación en el grupo de WhatsApp, teniendo en cuenta las siguientes pautas: Salude de manera respetuosa a los integrantes del grupo, Escriba su nombre y apellido, Comparta la reflección, Despídase de forma cortes.

3.1.2 Lluvia de ideas: Por medio de ésta herramienta pedagógica se busca que los aprendices esten en capacidad de identificar cuales son los materiales, herramientas de trabajo, equipos y las instalaciones físicas dispuestos para ejecutar un proceso determinado de producción, asi como las condiciones en que debe encontrarse la materia prima e insumos a requerir.



g) ¿Qué condiciones son necesarias las instalaciones física donde se procesan alimentos?
h) ¿Qué debo tener en cuenta para garantizar materia prima e insumos de calidad?
i) ¿Qué normas o protocolos consideran se deben seguir en el proceso de elaboración de productos derivados lacteos?

j) ¿Ha elaborado derivados lácteos en su finca, que tipo de insumos ha utilizado para su proceso?
k) ¿Qué ingredientes usa para preparar derivados lacteos?
l) ¿Utiliza algún tipo de conservante en su proceso de elaboración de derivados lacteos?

Socializar las ideas propuestas con todo el grupo.

3.2. ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

3.2.1 Resolución de problemas: Basado en sus conocimientos previos y experiencias de su diario vivir analiza el siguiente caso, link http://www.fao.org/dairy-production-products/products/peligros-para-la-salud/es/ comparta su opinión en el grupo de WhatsApp.

PELIGROS PARA LA SALUD

Al igual que los demás tipos de alimentos, la leche y los productos lácteos pueden provocar enfermedades. Factores como la contaminación y el crecimiento de patógenos, los aditivos químicos, la contaminación ambiental y la descomposición de los nutrientes pueden afectar a la calidad de la leche.
Los peligros microbiológicos son un importante problema de inocuidad de los alimentos en el sector lechero porque la leche es un medio ideal para el crecimiento de bacterias y otros microbios. Estos se pueden introducir en la leche a partir del medio ambiente o de los mismos animales lecheros. La leche puede contener microorganismos nocivos como salmonella, escherichia coli O157:H7, listeria monocytogenes, staphylococcus aureus, yersinia enterocolitica, bacillus cereus, clostridium botulinum, mycobacterium bovis, brucella abortus y brucella melitensis.

Los peligros químicos se pueden introducir accidentalmente en la leche y los productos lácteos y transformarlos en peligrosos e inadecuados para el consumo. La leche puede contaminarse cuando los animales lecheros consumen piensos o agua que contienen sustancias químicas. Otras causas de contaminación pueden ser el control inadecuado del equipo, el entorno y las instalaciones de almacenamiento de la leche. Entre los peligros químicos cabe mencionar productos como detergentes, desinfectantes de pezones, desinfectantes lácteos, antiparasitarios, antibióticos, herbicidas, plaguicidas y funguicidas.

Una zoonosis es una enfermedad infecciosa que puede ser transmitida entre los animales vertebrados y los seres humanos. Las infecciones zoonóticas comúnmente asociadas al consumo de leche y productos lácteos son la tuberculosis, la brucelosis, la leptospirosis, la salmonelosis y la listeriosis.

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN).

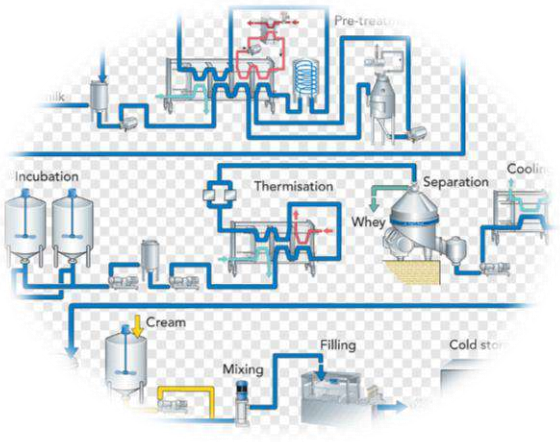
3.3.1. EXPOSICION:



Con la presente estrategia, la intención esta encaminada a permitirle al aprendiz que adquirir y/o afianzar su conocimiento frente al tema:

a) Condiciones de infraestructura que deben cumplir los establecimientos procesadores de alimentos, según lo dispuesto en la normatividad sanitaria.
b) Equipos y utensilios usados en el procesamiento de la leche.
c) Procedimientos y técnicas para la recepción de la leche.
d) Salud y seguridad en los procesos de producción.
e) Requisitos de calidad que deben cumplir la materia prima e insumos.

3.3.2. Formulación de proceso: Elaborar Formulación de proceso de los derivados del cacao con orientación de la instructora.



3.4 ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO.

3.4.1.Simulación:

Alistar materia prima, insumos y utensilios, calcular la cantidad de las materias primas e insumos requeridos para el proceso; preparar insumos y calibra equipos para recepcionar cacao de acuerdo con protocolos y normativa vigente implementando las Buenas Prácticas de manufactura en la Unidad.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Un (1) cuestionario sobre materia prima requerida producción derivados lácteos.	Prepara instalaciones, materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos según producto a fabricar y ficha técnica	**Técnica:** Preguntas y Respuestas, **Instrumento: Cuestionario.**
Evidencia de Desempeño: Exposición	Opera maquinaria, equipos y herramientas para el procesamiento de productos lácteos de acuerdo al manual y las normas de seguridad en el trabajo	**Instrumento:** Lista de chequeo.
Evidencias de Producto: tres (3) Flujogramas especificando materias primas, instalaciones, materiales e insumos requeridos para la producción de derivados Lacteos.	Reconocer la importancia de la calidad e inocuidad en la leche cruda. Verificar calibración de equipos de medición de parámetros de leche	**Instrumento:** Lista Verificación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Diseño sanitario: es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

Instalaciones fisicas: Son areas que condicionan procesos de elaboración de productos.

Insumo: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos

Materias primas: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

Maquinaria y Equipos: Bienes que se utilizan para elaborar un producto; para prestar un servicio de carácter productivo y que no se consume en un sólo ciclo de producción.

Perecedero: Se conoce como *alimentos perecederos* a aquellos que inician su descomposición de manera rápida y sencilla.

Producción: Fabricación o elaboración de un producto mediante el trabajo

Transformación: de los alimentos es el sistema de métodos y de técnicas usados para transformar ingredientes crudos en alimento para consumo por seres humanos o animales.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- **Resolución 2674 de 2013**; rige todas las actividades de manipulación higiénica de alimentos y orienta sobre la forma cómo se realizará la obtención de permisos sanitarios.
- **MANUAL DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS**.www.panalimentos.org.
- **William. M y Luther. Plan de Mercado"** como prepararlo y ponerlo en marcha" Esteban Fernández Sánchez. Estrategias de Innovación. 2005.
- Manual Elaboración Productos Lácteos; SENA
- http://www.fao.org/dairy-production-products/products/peligros-para-la-salud/es/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**AMELIDA PEÑARANDA A**	**INSTRUCTOR**	**SBDC/SER**	**1 sep**

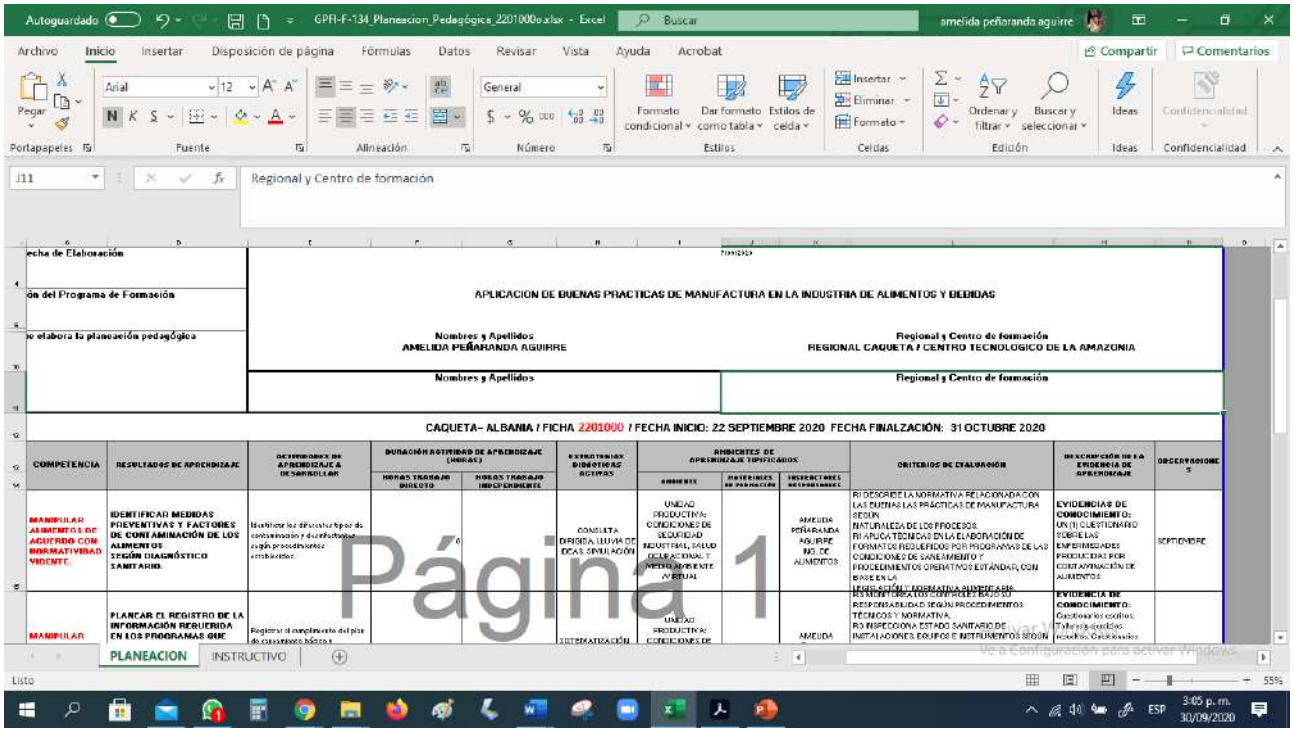
8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN			
LISTA DE CHEQUEO/VERIFICACIÓN			
FECHA DE APLICACIÓN:		**Código de FICHA**	2185547
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS		
INSTRUCTOR:	Amelida Peñaranda Aguirre		
APRENDIZ:			
PROYECTO FORMATIVO:	PRODUCCIÓN, TRASFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS EN EL DEPARTAMENTO DEL CAQUETA.		
FASE DEL PROYECTO:	Planeación	**GUÍA DE APRENDIZAJE No:**	2
ACTIVIDAD DEL PROYECTO:	Planear el proceso productivo en cuanto a requerimientos de la unidad productiva aplicando normatividad vigente y seguridad industrial		
COMPETENCIA:	Acopiar leche cruda según procedimiento y legislación vigente.		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	Preparar insumos y equipos para recepcionar leche cruda de acuerdo con protocolos y normativa vigente		
COMPETENCIA:	Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	Alistar instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas, teniendo en cuenta el procedimiento establecido		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	Prepara instalaciones, materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos según producto a fabricar y ficha técnica. Opera maquinaria, equipos y herramientas para el procesamiento de productos lácteos de acuerdo con el manual y las normas de seguridad en el trabajo. Reconocer la importancia de la calidad e inocuidad en la leche cruda. Verificar calibración de equipos de medición de parámetros de leche		

N°	VARIABLES O INDICADORES	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1.	Prepara instalaciones para los procesos de elaboración de derivados lácteos según producto a fabricar y ficha técnica.			
2.	Alista materias primas insumos y utensilios utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos según producto a fabricar y ficha técnica.			
3	Calibra equipos y herramientas de medición de parámetros de la calidad e inocuidad en la leche cruda para el procesamiento de productos lácteos de acuerdo con el manual y las normas de seguridad en el trabajo.			

2.4 Ficha caracterización: 2201000: Pantallazo Planeación Pedagógica, guía de Aprendizaje, Instrumentos de evaluación.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- Código del Programa de Formación: CÓDIGO 96151452 VERSIÓN:2
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)
- Competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
- PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.
- EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

- VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.
- Duración de la Guía 40 horas

2. PRESENTACIÓN

En pro del desarrollo de nuestro país, se requiere fortalecer el sector agroindustrial, brindando recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector. Por esta razón, es necesario fomentar desde la formación profesional integral, el manejo y utilización de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), donde los aprendices puedan manipular en condiciones de excelente calidad para la industria de alimentos que respondan y cumplan con los parámetros que se exige en el mercado y la legislación vigente.

Les doy la bienvenida e invito a realizar las actividades de aprendizaje aquí dispuestas en forma organizada, ágil, eficiente y oportuna, de tal manera que logremos un aprendizaje significativo; en otras palabras, un aprendizaje que perdure, que sea para la vida. Siempre aplicando principios y valores éticos orientados a la formación de aprendices libre pensadores, críticos constructivos, innovadores, de objetivos definidos, solidarios, con sentido de alteridad y con una alta responsabilidad social y medio ambiental. Practiquémoslos y convirtámoslos en parte de nuestra actividad diaria con el fin de obtener mayor profesionalismo en nuestro trabajo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es) REALIZAR DIANOSTICO DE LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS EN LAS QUE SE ENCUENTRA INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE LA UNIDAD PRODUCTIVA
- Ambiente Requerido unidad productiva / virtual
- Materiales DISPOSITIVOS ELECTRONICOS, MATERIAL APOYO, PLAN DATOS.

3.2ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL.

3.1.1 Presentación: Durante la primera sesión, mediante socialización abierta entre todos los participantes, la instructora da la bienvenida a los aprendices SENA, cada aprendiz deberá realizar su presentación a través de una rima que contenga su nombre y una cualidad a través del grupo de whats App.

3.1.2 Proyección de un video de reflexión
link: https://www.youtube.com/watch?v=d_m4T2h9XiY
Orientado a generar una visión acerca de la importancia de conocer e implementar los procesos higiénico-sanitarios en las etapas de elaboración de alimentos, teniendo en cuenta programas de saneamiento básico como el de Limpieza y Desinfección y demás requerimientos normativos como lo definido en la Resolución 2674 del 2013, A través de una participación en el grupo de WhatsApp escriba una reflección acerca del video expuesto, teniendo en cuenta las siguientes pautas: Salude de manera respetuosa a los integrantes del grupo, Escriba su nombre y apellido, Comparta la reflección.

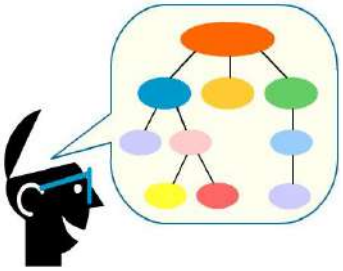


3.2. ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

3.2.1 Sopa de letras: pon a prueba tus destrezas y habilidades cognitivas mediante la elaboración de una sopa de letras, relacionado con la manipulación de alimentos, cuya respuesta se encuentre en la sopa de letras y están relacionado con las causas, consecuencias y tipos de riesgos de la contaminación alimentaria.



3. 2.2. Lluvia de Ideas: participación en el grupo de WhatsApp, Con base en sus conocimientos previos y experiencias de su diario vivir, **¿Cuales son la BPM, que aplica en el procesamientode alimentos?; ¿Cree usted que aplicando las normas de higiene garantizan la calidad final de un alimento y de un servicio?.**



3.2.3 Mapa conceptual métodos de conservación: Actualmente se considera que los alimentos son la mayor fuente de exposición a riesgos por la presencia de agentes patógenos, tanto químicos como biológicos, que afectan sin distinción el nivel de desarrollo de los países. Desde hace muchas décadas el hombre ha implementado diversos métodos de conservación de alimentos, mediante un mapa conceptual contextualice los diferentes métodos en los que se utilicen tratamientos térmicos en la industria alimentaria, (técnica de la consulta).

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN).

3.3.1 Identificar los diferentes tipos de contaminación y desinfectantes según procedimientos establecidos. Simulación: Recorrido por la Unidad Productiva que permita:
1. Hacer un reconocimiento del espacio.
2. Identificar el estado en que se encuentra las instalaciones físicas, equipos y utensilios disponibles en la Unidad Productiva.
3. Identificar las condiciones higiénicas en que se encuentra las instalaciones físicas, equipos y utensilios disponibles en la Unidad Productiva.

3.3.2 Registrar el cumplimiento del plan de saneamiento básico y procedimientos operativos de acuerdo con la normatividad vigente y criterios establecidos por la empresa. SISTEMATIZACIÓN DE

LA EXPERIENCIA: Realizar un registro del proceso de limpieza y desinfección empleado en la planta de producción o establecimiento que labora.

3.3.1 <u>Aplicar procedimientos de BPM y limpieza y desinfección según procedimientos de la empresa y normatividad vigente:</u> Mediante la estrategia de lectura auto regulada**,** Leer el material entregado por el instructor, enfatizando los aspectos relacionados con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y desarrolle cuestionario **Aplicación de la BPM** y las Enfermedades producidas por contaminación de alimentos. Entréguelo en medio virtual.

3.3.4 Video: Realice un video elaborando un producto alimenticio donde se apliquen l o s procedimientos según normatividad vigente y las normas de higiene garantizando la calidad final del producto.

3.5 ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO.



<u>3.4.1 Práctica en ambiente de trabajo, Registrar y verificar el cumplimiento del plan de saneamiento básico de acuerdo con la normatividad vigente</u>. Realizar y aplicar lista de chequeo a un establecimiento donde se manipulen alimentos (vendedores ambulantes, restaurantes, tienda, Etc.). Verificando la aplicación de los protocolos del plan de saneamiento básico (programa de limpieza y desinfección, programa de abastecimiento de agua, programas de control de plagas, programas manejo de residuos sólidos y líquidos), según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.



3.4.2. Realice una visita a un establecimiento público donde vendan alimentos y observe los tipos de contaminación encontrados. Elabore una cartelera dinámica y creativa donde represente los peligros físicos, químicos y biológicos, exponga a sus compañeros.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Un (1) cuestionario sobre las Enfermedades producidas por	r1 describe la normativa relacionada con las buenas las prácticas de manufactura según naturaleza de los procesos. r1 aplica técnicas en la elaboración de formatos requeridos por programas de las condiciones de saneamiento y procedimientos operativos estándar, con base en la legislación y normativa alimentaria.	**Técnica:** Preguntas y Respuestas, **Instrumento: Cuestionario.**

contaminación de alimentos. **Evidencia de Desempeño:** Un (1) VIDEO procedimientos de higienización realizados según normatividad vigente. **Evidencias de Producto:** Un (1) registro de supervición del proceso de limpieza y desinfección empleado.	r2 describe los componentes del perfil higiénico sanitario conforme a la legislación sanitaria vigente. r2 ejecuta el proceso productivo siguiendo la secuencia y procedimiento establecido. r2 realiza las actividades establecidas en los programas de saneamiento y complementarios relacionados en las buenas prácticas de manufactura. r2 dispone el producto no conforme según procedimiento establecido y legislación sanitaria. r2 previene la contaminación cruzada desarrollando las acciones preventivas incluidas en los programas de saneamiento y complementarios de las buenas prácticas de manufactura. r2 emplea la dotación para manipulación de alimentos de acuerdo con requerimientos establecidos en la legislación sanitaria. r2 presenta perfil higiénico sanitario de la empresa con base en el cumplimiento de legislación sanitaria. r2 justifica la función de los procedimientos operativos estándar según programas requeridos por la legislación sanitaria. r2 entrega los registros requeridos en el proceso productivo según procedimientos establecidos. r3 monitorea los controles bajo su responsabilidad según procedimientos técnicos y normativa. r3 inspecciona estado sanitario de instalaciones, equipos e instrumentos según protocolos de seguridad y procedimientos establecidos para la industria de alimentos. r3 presenta registros en los formatos establecidos de acuerdo con programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios. r3 describe programas soporte de las condiciones de saneamiento y complementarios teniendo en cuenta la legislación sanitaria. r4 identifica riesgos de contaminación en la producción de alimentos conforme con normativa alimentaria. r4 reporta contingencias y hallazgos de acuerdo con planes y programas de buenas prácticas de manufactura. r4 explica enfermedades transmitidas por alimentos según reportes de literatura científica.	**Instrumento:** Lista de chequeo. **Instrumento:** Lista Verificación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTO: Toda sustancia que ingresa al organismo con el fin de aportar los nutrientes necesarios para un normal desarrollo. Debe ser apetecible, nutricio e inocuo.

ALIMENTIOS NO PERECEDEROS: Son aquellos cuyas condiciones organolépticas no se alteran fácilmente (azúcar, Harinas).

ALIMENTOS PERECEDEROS: Son aquellos que se alteran rápidamente si no se lo refrigera en forma adecuada (carnes, lácteos) .

ADITIVO ALIMENTARIO: Cualquier sustancia inocua agregada intencionalmente a los alimentos, no para nutrir sino para que mantengan sus cualidades, puede ser sintética o natural. Deben estar aprobados por la autoridad competente.

ALIMENTO TRANSGENICO: Los organismos genéticamente modificados son seres vivos a los que se le ha cambiado el material genético.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS:

Refrigerador a 4ºC duración.; Congelado a – 4ºC duración.; Freezer a - 18ºC duración.

BACTERIAS. Son organismos unicelulares, visibles únicamente al microscopio y que necesitan al igual que las personas, agua y alimentos para poder vivir y reproducirse. Algunas son útiles en la producción de algunos alimentos (elaboración de yogures, quesos etc.) y otras capaces de producir enfermedades.

CADENA ALIMENTARIA. Es el conjunto de actividades vinculadas a la industria alimentaria, desde la producción de materia prima hasta el consumo de producto final.

HIGIENE ALIMENTARIA. Estudia las medidas necesarias para garantizar la inocuidad, salubridad y el valor de los alimentos desde su producción hasta el consumo.

CONTA MINACIÓN ALIMENTARIA. Es la presencia de sustancias indeseable en un alimento, puede ser de origen: Biológico como bacterias, parásitos, virus. Químico: Insecticida, medicamentos, detergentes.

Físico: Polvo, piedras, metales. Radioactivo: radiaciones.

ETAs. Son las enfermedades producidas por consumir alimentos o bebidas contaminadas con Diferentes tipo de bacterias y sus toxinas, virus, hongos parásitos, productos químicos etc.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: Es la transferencia de microorganismos capaces de producir enfermedades. Desde alimento crudo a alimentos listo para el consumo.

ROTULO: Es toda inscripción leyenda o imagen que se haya descripta o impresa en el envase del alimento.

ENVASE: Es el recipiente, empaque o embalaje destinado a asegurar la conservación del alimento.

LOTE: Es el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante o fraccionador en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.

ALIMENTO CONTAMINADO: Es aquel que contiene microorganismos patógenos como bacterias, virus, hongos, sustancias químicas etc. perjudicial para la salud. No necesariamente el alimento contaminado se observa alterado, algunas enfermedades son causadas por toxinas que no alteran el olor ni el sabor pero puede producir enfermedad.

ALIMENTO ALTERADO: Es el que por causas naturales de índole física, química o biológica o derivadas de tratamiento inadecuados, ha sufrido deterioro en sus características organolépticas en su composición intrínseca y/o valor nutritivo.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- **Resolución 2674 de 2013**; rige todas las actividades de manipulación higiénica de alimentos y orienta sobre la forma cómo se realizará la obtención de permisos sanitarios.
- **MANUAL DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS**.www.panalimentos.org.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**AMELIDA PEÑARANDA A**	**INSTRUCTOR**	**SBDC/SER**	**7 SEPTIEMBRE 2020**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA **PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL** **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**			
LISTA DE CHEQUEO/VERIFICACIÓN			
FECHA DE APLICACIÓN:		**Código de FICHA**	2185541
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
COMPETENCIA:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.		
INSTRUCTOR:	Amelida Peñaranda Aguirre		
APRENDIZ:			

N°	VARIABLES O INDICADORES	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1.	Identificar los diferentes tipos de contaminación y desinfectantes según procedimientos establecidos.			
2.	Registrar el cumplimiento del plan de saneamiento básico y procedimientos operativos de acuerdo con la normatividad vigente y criterios establecidos por la empresa.			
3.	Aplicar procedimientos de BPM y limpieza y desinfección según procedimientos de la empresa y normatividad vigente.			
4.	Verificar cumplimientos de los 4 programas del plan de saneamiento básico, de acuerdo a legislación vigente.			
5.	Identificar los diferentes tipos de contaminación y desinfectantes según procedimientos establecidos.			

EVIDENCIAS OBLICACION 3

3.1 Registro de tiempo mes de Septiembre de 2020.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: AMELIDA PEÑARANDA AGUIRE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/09/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2185541 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MÁQUINAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATE CUMPLIENDO LOS CRITERIOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVIDAD

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Elaborar presupuestos de acuerdo con metodología y guía técnica

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FORMULAR PROYECTOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA

www.sena.edu.co
SENAComunica

29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 64,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2201000 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA

29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2185547 - EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101301 PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS PARA RECEPCIONAR LECHE CRUDA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MÁQUINAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATE CUMPLIENDO LOS CRITERIOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVIDAD

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA

29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	64,00

www.sena.edu.co
SENAComunica

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

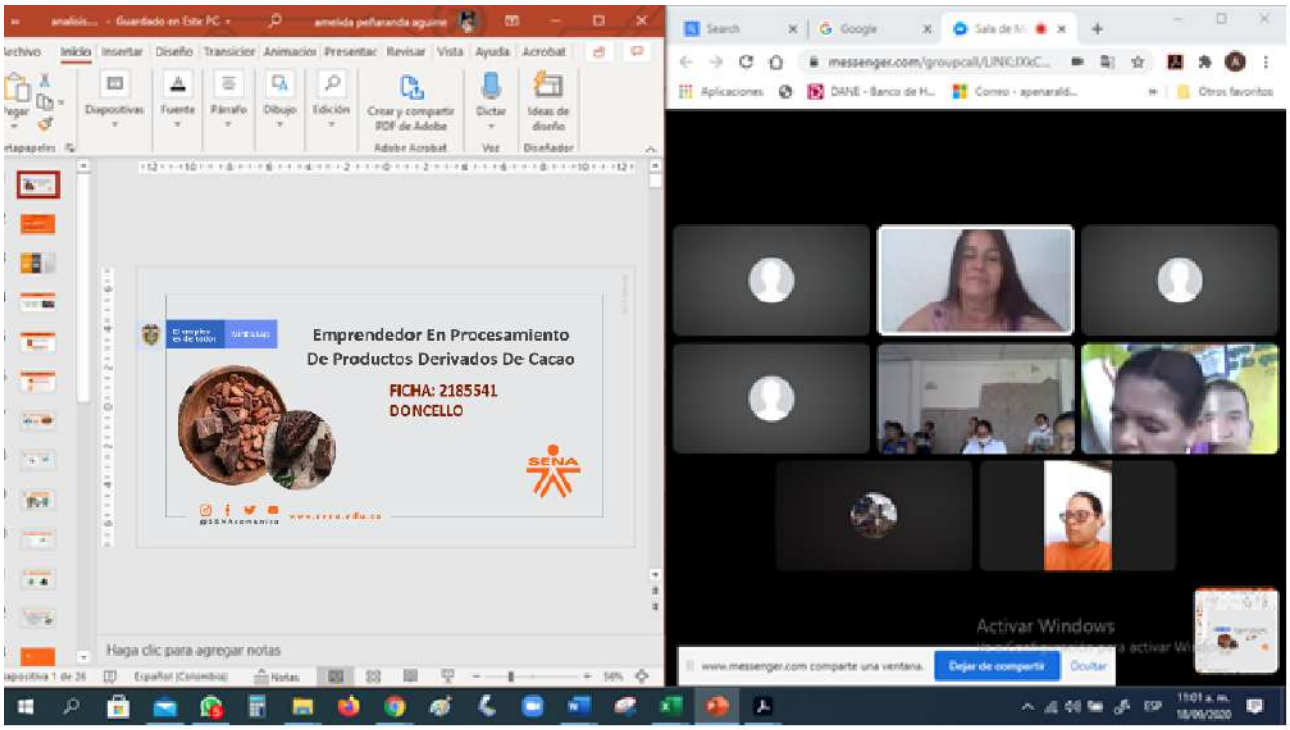
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

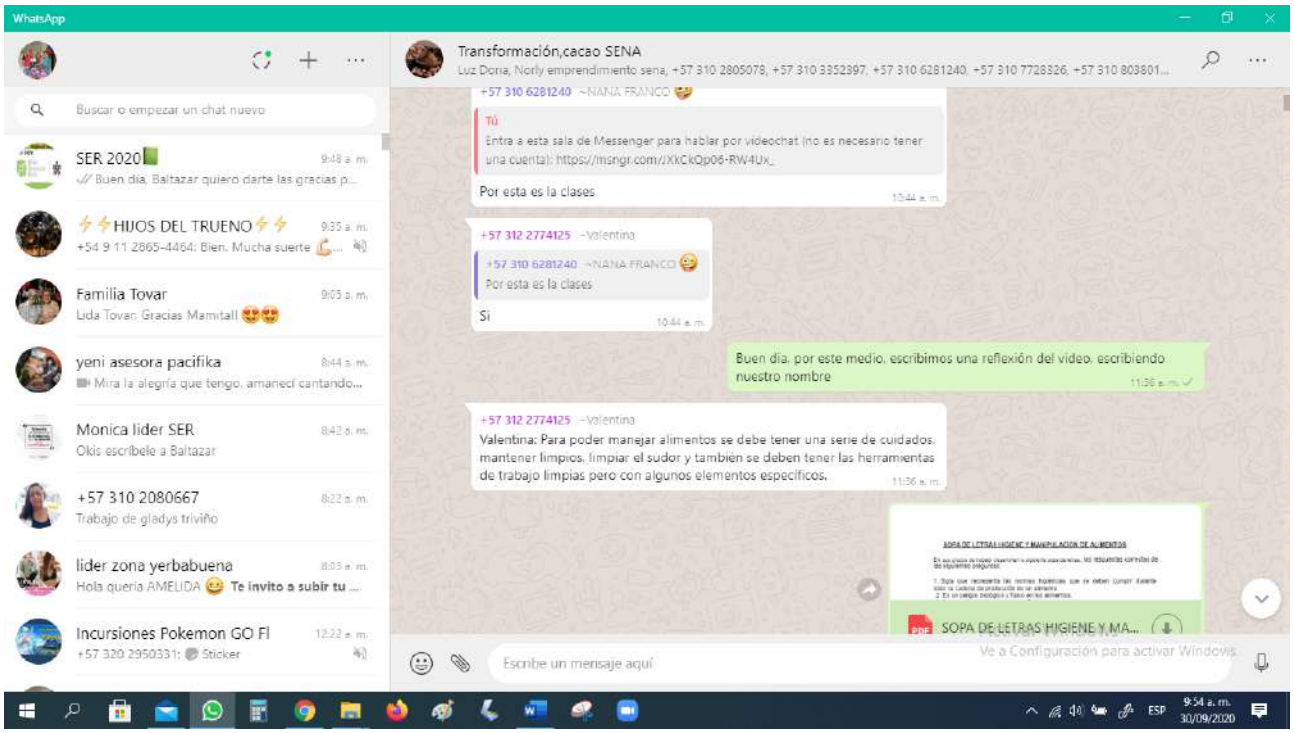
INSTRUCTOR: AMELIDA PEÑARANDA AGUIRE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

3.3 Evidencias formación Emprendedor En Procesamiento De Productos Derivados De Cacao. ficha 2185541:

3.3.1 Portafolio del instructor e interacción virtual.





3.3.2 Acta 002 Concertación horario e inducción Emprendedor En Procesamiento De Productos Derivados De Cacao ficha 2185541

ACTA No. 2		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **ACTA DE CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN FICHA 2185541**		
CIUDAD Y FECHA: **2 septiembre 2020**	**HORA INICIO:** **9:00 Am**	**HORA FIN:** **12 M**
LUGAR: **Doncello, Sede comité cacaoteros/** **Sala de Messenger https://msngr.com/JXkCkQp06-RW4Ux_**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** **Regional Caquetá / Centro Tecnológico de la Amazonia**	
TEMA (S): **1.** Concertación de horario para la ejecución del proceso de Formación. **2.** Inducción al proceso de formación y lineamientos programa Sena Emprende Rural de la formación **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO**, Ficha **2185541**. **3**. Elección representante de la formación		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Concertar horario y fechas para la ejecución de la formación **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO**, Ficha **2185541**. Realizar la inducción al proceso de formación en el programa Sena Emprende Rural. Presentar el proyecto formativo. Planeación pedagógica Guías de aprendizaje Reglamento del aprendiz Plan de trabajo Recomendaciones de bioseguridad y protocolo prevención COVID 19.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
1. Siendo las 9:00, se reúnen en la sede comité cacaoteros los aprendices matriculados en la formación, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO, identificada con ficha: 2185541 y la instructora técnica de Amelida Peñaranda Aguirre, instructora de emprendimiento Norgly Johanna Rojas Reyes a través de la Sala de Messenger URL https://msngr.com/JXkCkQp06-RW4Ux_; para concertar el horario en que se realizaran las actividades, del programa de formación con una duración de 340 horas. así mismo se dio a conocer sobre la necesidad actual de realizar formación de manera semipresencial con encuentros virtuales y encuentros directos, ya que la situación sanitaria por la cual está pasando el mundo entero debido a la presentación del Covid 19 nos ha obligado a cambiar la metodología de trabajo normal del programa y a realizar encuentros de forma virtual a través de plataformas tecnológicas diseñadas para tales fines. Según los lineamientos del gobierno nacional se debe ir volviendo a la presencialidad parcial de forma progresiva, por este motivo la Dirección Nacional del SENA viene realizando los respectivos planes de acción para cumplir con las normas de bioseguridad adecuadas para realizar encuentros directos en campo, para el retorno a clase presenciales, con alternancia, recalcando el distanciamiento social de 2 metros, uso obligatorio de tapabocas, desinfección con gel anti bacterial y alcohol, registro de toma de temperatura inferior a 38°C, no presentar síntomas, no haber estado en contacto con casos positivos, constante lavado de manos y demás		

medidas requeridas para poder realizar los encuentros, todo con previa autorización por parte de la regional, por ello por ahora y hasta nueva orden las formaciones se irán orientando de forma virtual y se queda a la espera de los ajustes en los horarios de manera presencia en campo. Para lo que se puso en consideración de los aprendices el siguiente horario:

Modalidad virtual: A través de la plataforma https://meet.google.com/, video llamadas grupales por WhatsApp, mensajes de texto, llamadas telefónicas, el Drive ClassRoom, Sala de Messenger y entrega de módulos de trabajo impreso a la población que lo requiera, también se programa realizar los encuentros en horarios de fácil acceso para los integrantes de la formación. Al finalizar cada encuentro se realizará la programación en conjunto del próximo encuentro.

Modalidad presencial: de lunes a domingo, iniciando la formación desde las 9 am horas en jornada continua hasta las 17:00 pm, haciendo un descanso de una hora para el almuerzo.

También se deja en acuerdo el trabajo autónomo de forma desescolarizada con actividades relacionadas con la formación, en asesorías, asistencia técnica, gestión ante las diferentes fuentes de financiación con la participación de algunos aprendices.

2. Así mismo se realiza el proceso de inducción: dando a conocer el Himno al Sena, Misión y Visión, objetivos, reglamento aprendiz, derechos y deberes y Lineamientos del programa Sena Emprende Rural - SER, Diseño Curricular a desarrollar durante el proceso de formación, proyecto formativo, planeación pedagógica, guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación.

3. Una vez explicado el reglamento del Aprendiz SENA y teniendo claridad sobre las funciones del representante de la formación EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO, se procedió a elegir por votación y por unanimidad al señor (a) JHON FRAN SANCHEZ LOZANO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1116921704 de DONCELLO, CAQUETA como representante y vocero del grupo quien acepta el cargo y agradece la oportunidad dada por el SENA para representar a los demás aprendices en el desarrollo de la Formación y en los eventos que sea necesario su respaldo.

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO
MUNICIPIO:	DONCELLO
VEREDA:	DONCELLO
SITIO PARA CLASES:	COMITÉ CACAOTEROS – Sala Messenger – WhatsApp - Zoom
HORARIO:	9:00 AM – 5:00 PM
INSTRUCTOR TECNICO:	AMELIDA PEÑARANDA AGUIRRE
INSTRUCTOR EMPRENDIMIENTO	NORGLY JOHANNA ROJAS REYES
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	1-SEPTIEMBRE-2020
FECHA FIN DE LA FORMACIÓN	18-DICIEMBRE-2020

CONCLUSIONES

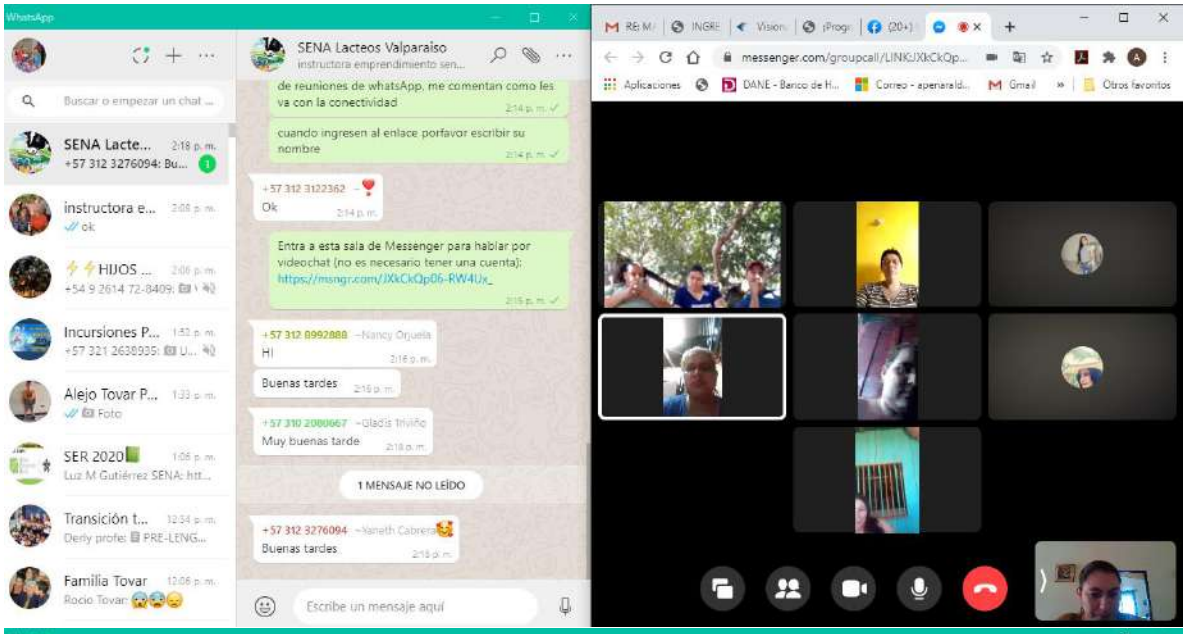
Las personas abajo relacionadas, dejamos constancia con nuestras firmas, que entre todos nosotros y el instructor SENA hemos acordado para el desarrollo de la formación, el horario, sitio de trabajo y frecuencias de sesión arriba señalados, comprometiéndonos a cumplirlo durante todo el tiempo que dure la presente formación. Adicionalmente expresamos que hemos recibido por parte del instructor información clara y amplia sobre los contenidos, la duración y el proceso de administración de la formación, incluyendo los métodos, técnicas y planes de evaluación y mejoramiento, sistema de evaluación, asistencia, reglamento de alumnos, así como la inducción institucional al presente proceso de Formación Profesional Integral.

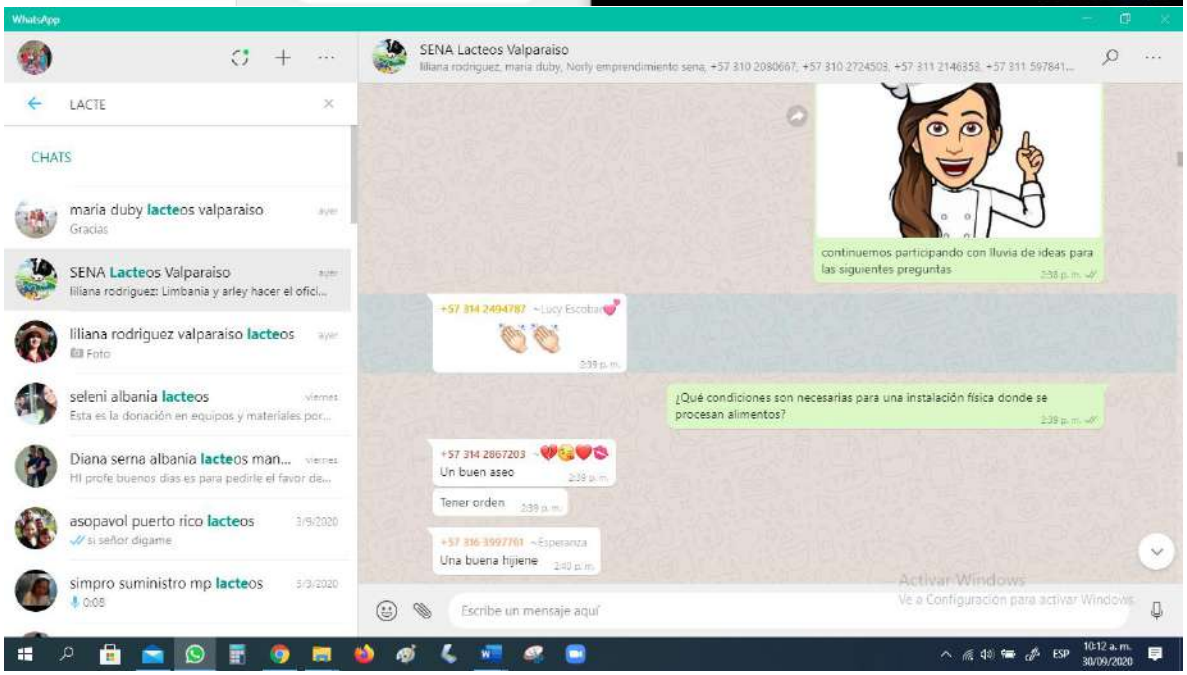
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Asistir en el horario concertados a la formación: **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO.**	Aprendices Instructores	Del 2 de septiembre hasta el 18 de diciembre
Desarrollo del proyecto formativo 1686511 **Transformación Y comercialización De Productos Derivados De Cacao En El Municipio De El Doncello**	Aprendices de la formación	Del 2 de septiembre hasta el 18 de diciembre
Llenado de asistencia de forma virtual en el enlace https://forms.gle/ZM1PTC28CRHMvGig7	Aprendices de la formación	Del 2 de septiembre hasta el 18 de diciembre
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia) Debido a la problemática actual del covid 19 la reunión se realiza de forma virtual y la firma de la presente acta N° 2 se realizará con formato de asistencia digital autorizado por los participantes en dicha reunión.		

ASISTENCIA FORMACIÓN EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO (Respuestas)

Marca temporal	Nombres y Apellidos	Número documento identidad	Teléfono	Correo electrónico
9/2/2020 9:29:06	Adriana Zapata Villarreal	51935573	3118892430	comcap.alianza@gmail.com
9/2/2020 9:30:17	Andrea Hernández Carrillo	1116923006	3219185052	comcap.alianza@gmail.com
9/2/2020 9:31:48	Angelica Melina Pineda Guzmán	52915039	3115320402	comcap.alianza@gmail.com
9/2/2020 9:32:02	Angie Gisela Collazos Henao	1006528364	3164080225	angiegiselacollazoshenao@gmail.com
9/2/2020 9:33:49	Carmen Elisa Beltrán	52130087	310 7728326	comcap.alianza@gmail.com
9/2/2020 9:34:04	Delfa Caviedes Hernández	26459783	3232008990	comcap.alianza@gmail.com
9/2/2020 9:35:07	Edith Johana Salinas Valencia	40733136	3182523087	johanasalinas2345@gmail.com
9/2/2020 9:36:25	Evaristo Marín Viuche	17669610	3204410173	evaristomarin2008@gmail.com
9/2/2020 9:37:36	Jackeline Cabrera Garzón	1116920369	3153145657	jcabreragarzon@hotmail.com
9/2/2020 9:38:55	Jhon Fran Sánchez Lozano	1116921704	3118636322	Jf.sanchez@udla.edu.co
9/2/2020 9:39:36	Jhonatan David Tovar Pineda	1116914088	3174504375	comcap.alianza@gmail.com
9/2/2020 9:40:30	Laura Camila Tavera Sabogal	1007672628	312 6072327	taveralaura2000@gmail.com
9/2/2020 9:41:23	Leidy Alejandra Cardona Franco	1116919971	3106281240	ladyfranco07@hotmail.com
9/2/2020 9:42:44	Leidy Johana Zuluaga López	1116914706	3122810396	comcap.alianza@gmail.com
9/2/2020 9:43:07	Luz Doria Guzmán Oyuela	51837631	3208000771	luzdoriaguzman@gmail.com
9/2/2020 9:45:25	Luz Enit Bermúdez Agudelo	40727685	3202709837	comcap.alianza@gmail.com
9/2/2020 9:46:36	Luz Maira Tangarife García	40729257	3128065859	comcap.alianza@gmail.com
9/2/2020 9:47:30	Luz Mery Sanabria Candela	36375761	3186440835	comcap.alianza@gmail.com
9/2/2020 9:48:30	María Nelcy Rojas Ospina	40730131	3206714064	comcap.alianza@gmail.com
9/2/2020 9:49:23	María Victoria Serrano Guacarí	1116914320	3206714064	comcap.alianza@gmail.com
9/2/2020 9:50:44	Marina Arciniegas Díaz	40085920	3118487547	comcap.alianza@gmail.com
9/2/2020 9:54:23	Marleny Cruz	40727915	3114885408	comcap.alianza@gmail.com
9/2/2020 10:29:06	Marly Sabogal Guzmán	26849379	3226158695	marlysabogalguzman@gmail.com
9/2/2020 10:30:17	Martha Liliana Medina Medina	1006524398	3103352397	lilimediin18@gmail.com
9/2/2020 10:31:48	Nidya González Rivera	40771786	3214673421	charlesago@hotmail.com
9/2/2020 10:46:36	Sandra Milena Bustos Gracia	40731869	3188256573	comcap.alianza@gmail.com
9/2/2020 10:47:30	Shirley Martínez León	40729040	3108038016	simaleca13@gmail.com
9/2/2020 10:48:30	Valentina Tabera Sabogal	1006459801	3122774125	taverav238@gmail.com
9/2/2020 10:49:23	Yenny Medina Roso	40732874	3133596702	yennymr3110@gmail.com
9/2/2020 10:50:44	Yolanda Cardona Franco	40091812	3235125239	comcap.alianza@gmail.com

3.4 Portafolio del instructor e interacción virtual ficha 2185547 Emprendedor En Elaboración De Derivados Lácteos.





Acta 002 Concertación horario e inducción Emprendedor En Elaboración De Derivados Lácteos ficha 2185547.

ACTA No. 2		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **ACTA DE CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN FICHA 2185547**		
CIUDAD Y FECHA: **9 septiembre 2020**	**HORA INICIO:** **9:00 Am**	**HORA FIN:** **12 M**

LUGAR: **Albania, Vereda Bello horizonte/** **Sala de Messenger URL** **https://msngr.com/iW6mhSJUWwMjkZAj**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** **Regional Caquetá / Centro Tecnológico de la Amazonia**
TEMA (S): **1.** Concertación de horario para la ejecución del proceso de Formación. **2.** Inducción al proceso de formación y lineamientos programa Sena Emprende Rural de la formación **EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS**, Ficha **2185547**. **3**. Elección representante de la formación	
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Concertar horario y fechas para la ejecución de la formación **EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS**, Ficha **2185547**. Realizar la inducción al proceso de formación en el programa Sena Emprende Rural. Presentar el proyecto formativo. Planeación pedagógica Guías de aprendizaje Reglamento del aprendiz Plan de trabajo Recomendaciones de bioseguridad y protocolo prevención COVID 19.	
DESARROLLO DE LA REUNIÓN	
4. Siendo las 9:00, se reúnen los aprendices matriculados de la formación, EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS, identificada con ficha: 2185547 y la instructora técnica de Amelida Peñaranda Aguirre, instructora de emprendimiento Norgly Johanna Rojas Reyes a través de la Sala de Messenger URL **https://msngr.com/iW6mhSJUWwMjkZAj**; para concertar el horario en que se realizaran las actividades, del programa de formación con una duración de 340 horas. así mismo se dio a conocer sobre la necesidad actual de realizar formación de manera semipresencial con encuentros virtuales y encuentros directos, ya que la situación sanitaria por la cual está pasando el mundo entero debido a la presentación del COVID 19 nos ha obligado a cambiar la metodología de trabajo normal del programa y a realizar encuentros de forma virtual a través de plataformas tecnológicas diseñadas para tales fines. Según los lineamientos del gobierno nacional se debe ir volviendo a la presencialidad parcial de forma progresiva, por este motivo la Dirección Nacional del SENA viene realizando los respectivos planes de acción para cumplir con las normas de bioseguridad adecuadas para realizar encuentros directos en campo, para el retorno a clase presenciales, con alternancia. Para ello se requieren tener en cuenta recomendaciones como el distanciamiento social de 2 metros, uso obligatorio de tapabocas, desinfección con gel anti bacterial y alcohol, registro de toma de temperatura inferior a 38°C, no presentar síntomas, no haber estado en contacto con casos positivos, constante lavado de manos y demás medidas requeridas para poder realizar los encuentros, todo con previa autorización por parte de la regional, por ello por ahora y hasta nueva orden las formaciones se irán orientando de forma virtual y se queda a la espera de los ajustes en los horarios de manera presencia en campo. Para lo que se puso en consideración de los aprendices el siguiente horario:	

Modalidad virtual: A través de la plataforma https://meet.google.com/, video llamadas grupales por WhatsApp, mensajes de texto, llamadas telefónicas, el Drive ClassRoom, Sala de Messenger y entrega de módulos de trabajo impreso a la población que lo requiera, también se programa realizar los encuentros en horarios de fácil acceso para los integrantes de la formación. Al finalizar cada encuentro se realizará la programación en conjunto del próximo encuentro.

Modalidad presencial: de lunes a sábado, iniciando la formación desde las 9 am horas en jornada continua hasta las 17:00 pm, haciendo un descanso de una hora para el almuerzo.

También se deja en acuerdo el trabajo autónomo de forma desescolarizada con actividades relacionadas con la formación, en asesorías, asistencia técnica, gestión ante las diferentes fuentes de financiación con la participación de algunos aprendices.

5. Así mismo se realiza el proceso de inducción: dando a conocer el Himno al Sena, Misión y Visión, objetivos, reglamento aprendiz, derechos y deberes y Lineamientos del programa Sena Emprende Rural - SER, Diseño Curricular a desarrollar durante el proceso de formación, proyecto formativo, planeación pedagógica, guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación.

6. Una vez explicado el reglamento del Aprendiz SENA y teniendo claridad sobre las funciones del representante de la EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS, se procedió a elegir por votación y por unanimidad al señor (a) GLADYS LILIANA RODRIGUEZ ROJAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 1116921704 de Florencia, Caquetá como representante y vocero del grupo quien acepta el cargo y agradece la oportunidad dada por el SENA para representar a los demás aprendices en el desarrollo de la Formación y en los eventos que sea necesario su respaldo.

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS
MUNICIPIO:	VALAPARAISO
VEREDA:	BELLO HORIZONTE
SITIO PARA CLASES:	UNIDAD PRODUCTIVA - Sala Messenger – WhatsApp - Zoom
HORARIO:	9:00 AM – 5:00 PM
INSTRUCTOR TECNICO:	AMELIDA PEÑARANDA AGUIRRE
INSTRUCTOR EMPRENDIMIENTO	NORGLY JOHANNA ROJAS REYES
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	1-SEPTIEMBRE-2020
FECHA FIN DE LA FORMACIÓN	18-DICIEMBRE-2020

CONCLUSIONES

Las personas abajo relacionadas, dejamos constancia con nuestras firmas, que entre todos nosotros y el instructor SENA hemos acordado para el desarrollo de la formación, el horario, sitio de trabajo y frecuencias de sesión arriba señalados, comprometiéndonos a cumplirlo durante todo el tiempo que dure la presente formación. Adicionalmente expresamos que hemos recibido por parte del instructor información clara y amplia sobre los contenidos, la duración y el proceso de administración de la formación, incluyendo los métodos, técnicas y planes de evaluación y mejoramiento, sistema de

evaluación, asistencia, reglamento de alumnos, así como la inducción institucional al presente proceso de Formación Profesional Integral.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Asistir en el horario concertados a la formación: **EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS.**	Aprendices Instructores	Del 9 de septiembre hasta el 18 de diciembre
Desarrollo del proyecto formativo **1793488 Producción, Trasformación Y Comercialización De Productos Lácteos En El Departamento Del Caquetá.**	Aprendices de la formación	Del 9 de septiembre hasta el 18 de diciembre
Diligenciar asistencia de forma virtual en el enlace https://forms.gle/rMxzJq4XLiq1Jbnp7	Aprendices de la formación	Del 9 de sep hasta el 18 de dic

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Debido a la problemática actual del covid 19 la reunión se realiza de forma virtual y la firma de la presente acta N° 2 se realizará con formato de asistencia digital autorizado por los participantes en dicha reunión.

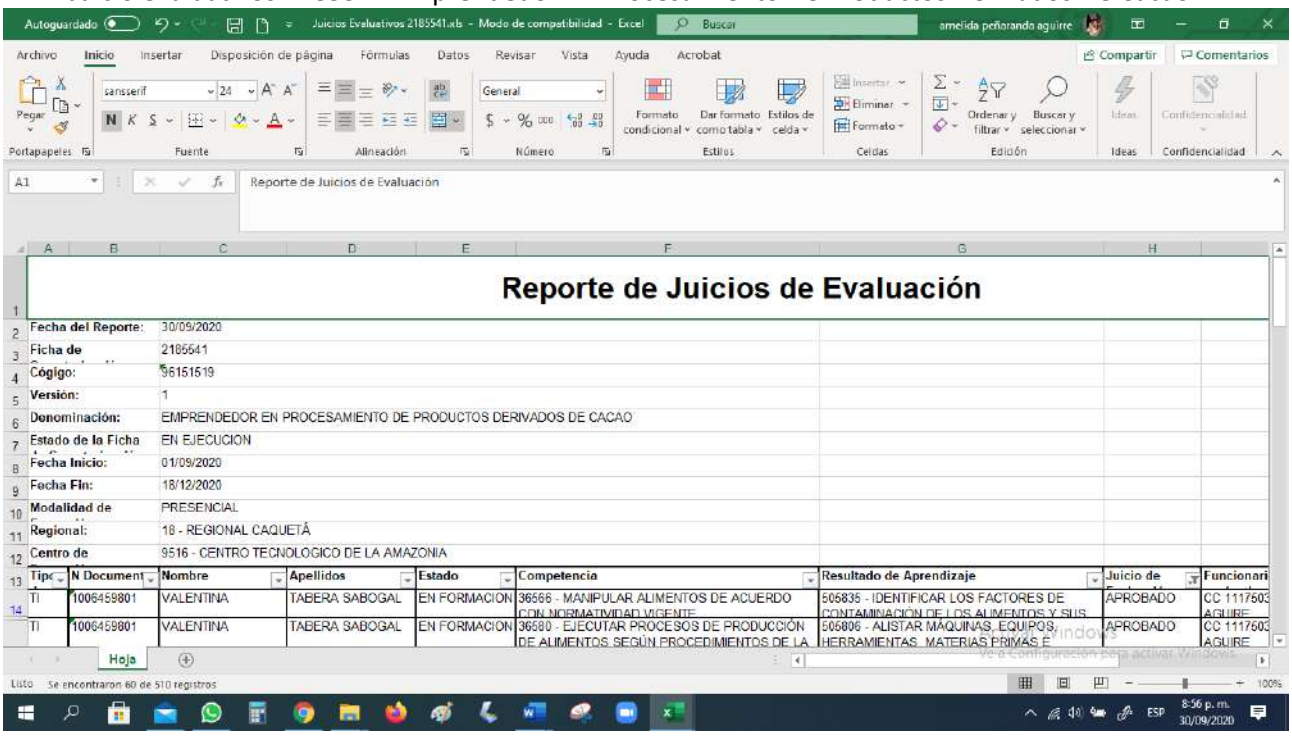
ASISTENCIA FORMACIÓN EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS (Respuestas)

Marca temporal	Nombres y Apellidos	Número documento identidad	Teléfono	Correo electrónico
9/9/2020 9:30:27	ALEX MUÑOZ DORADO	1118072732	3233172359	veredabellohorizonte@hotmail.com
9/9/2020 9:30:35	ARLEY BONILLA TRIBIÑO	6804441	3214389477	veredabellohorizonte@hotmail.com
9/9/2020 9:30:59	BLANCA NIDIA ASTUDILLO	40780077	3125883328	veredabellohorizonte@hotmail.com
9/9/2020 9:32:15	CARLOS ENRIQUE DIAZ VARGAS	7732390	3115978417	veredabellohorizonte@hotmail.com
9/9/2020 9:32:41	EDISON CASTRO GONZALEZ	16189332	3212017909	veredabellohorizonte@hotmail.com
9/9/2020 9:35:05	EINY ALEXANDRA SALCEDO TIQUE	1006512824	3205753291	einysalcedo965@gmail.com
9/9/2020 9:35:16	ESPERANZA PAZ ARTUNDUAGA	25635938	3163997761	esperanzapaez1965@gmail.com
9/9/2020 9:36:21	GLADYS LILIANA RODRIGUEZ ROJAS	40778352	3243894776	rgladis364@gmail.com
9/9/2020 9:37:12	GLADYS TRIVIÑO BECERRA	40770291	3102080867	trivinoglady52@gmail.com
9/9/2020 9:37:12	LEIDY YOHANA MONROY MUR	1083902550	3123122362	veredabellohorizonte@hotmail.com
9/9/2020 9:39:36	LENY MARCELA PEREZ SANCHEZ	1083873582	3142867203	zulayperezs13@gmail.com
9/9/2020 9:40:30	LEYTY ROJAS LOPEZ	40081929	3206164196	jesusemiliocordobamonroy@gmail.com
9/9/2020 9:41:23	LIMBANIA TORRES TORRES	40783125	3228444447	veredabellohorizonte@hotmail.com
9/9/2020 9:42:44	LUCIDIA ESCOBAR GUEVARA	25459339	3142494787	veredabellohorizonte@hotmail.com
9/9/2020 9:43:07	LUZ DARY CASTAÑEDA MONTOYA	40777101	3143818891	darymontoya1971@gmail.com
9/9/2020 9:45:25	LUZ DARY ORJUELA LAVERDE	40784487	3144779586	Luzdaryorjuela1978@gmail.com
9/9/2020 9:46:36	LUZ MARINA ARANGO MURILLO	30038328	3219903716	veredabellohorizonte@hotmail.com
9/9/2020 9:47:30	LUZ MERY BONILLA SARRIAS	1117532104	3103073324	veredabellohorizonte@hotmail.com
9/9/2020 9:48:30	MARIA CAMILA LEMUS SALDAÑA	40765609	3134230446	veredabellohorizonte@hotmail.com
9/9/2020 9:49:23	MARIA DUBY CARDOZO ARDILA	40772239	3142970254	dubycardozo1967@gmail.com
9/9/2020 9:50:44	MARIA ERNESTINA SALCEDO GONZALEZ	40075420	3124438598	hernestinasalcedo@gmail.com
9/9/2020 9:54:23	MARINELA CUETIA LOPEZ	40075223	3102724503	veredabellohorizonte@hotmail.com
9/9/2020 10:29:06	NANCY CABRERA BONILLA	30507987	3102724503	veredabellohorizonte@hotmail.com
9/9/2020 10:30:17	NANCY ORJUELA BERRIO	40094022	3128992888	nancyorjuela26@outlook.com
9/9/2020 10:31:48	NANCY OROZCO SANTANILLA	40079730	3112146353	dpeo1998@gmail.com
9/9/2020 10:46:36	NATALIA GUTIERREZ GUARNIZO	1075289016	3115978417	veredabellohorizonte@hotmail.com
9/9/2020 10:47:30	ROSA ESPERANZA GARRIDO PEREZ	28927990	3205649153	veredabellohorizonte@hotmail.com
9/9/2020 10:48:30	RUTH MARINA CORTES SALCEDO	38204206	3142183891	angelcortesap@gmail.com
9/9/2020 10:49:23	YANETH CABRERA CUELLAR	40082042	3123276094	hernandocabrerabonilla@hotmail.com
9/9/2020 10:50:44	YENIFER YALECSA LEMUS TORRES	1117544192	3218247016	Yalemus07@gmail.com

EVIDENCIAS OBLICACION 4

4.1 Pantallazo Juicio evaluativos de las siguientes fichas:

4.1.1 Juicio evaluativos 2185541 Emprendedor En Procesamiento De Productos Derivados De Cacao.

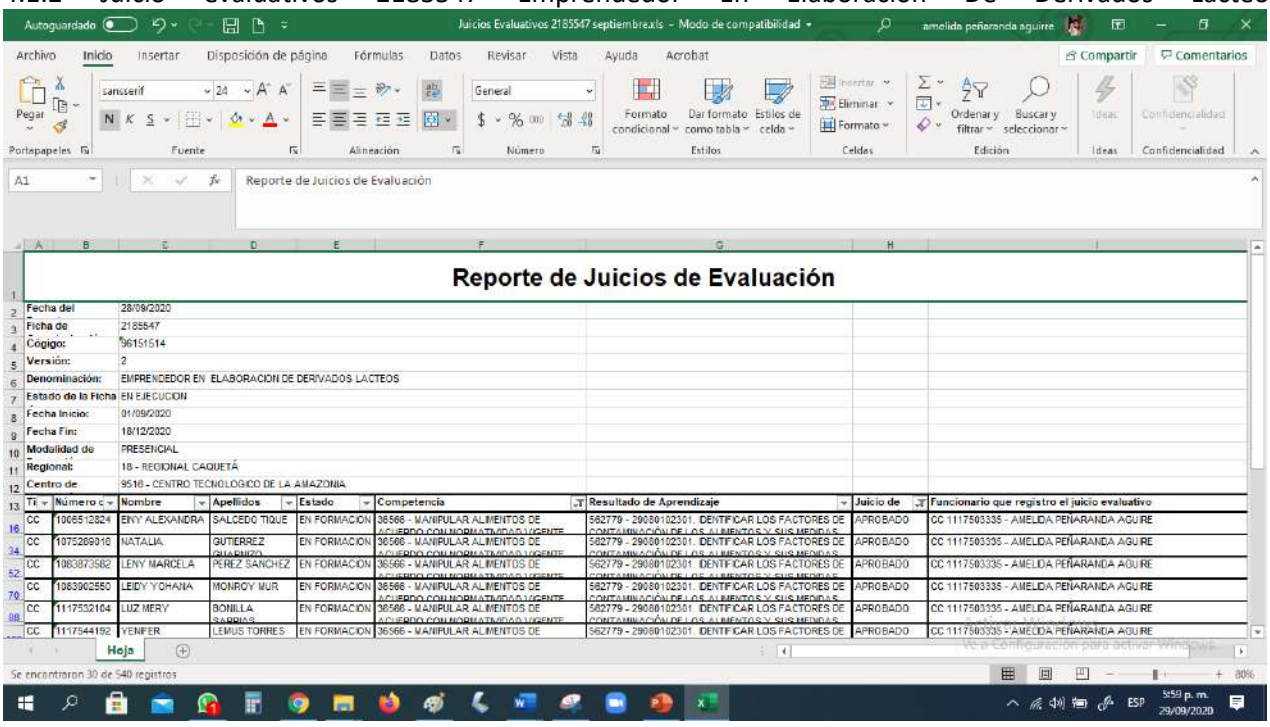


Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	30/09/2020
Ficha de	2185541
Código:	96151519
Versión:	1
Denominación:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO
Estado de la Ficha	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	01/09/2020
Fecha Fin:	18/12/2020
Modalidad de	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo	N Document	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionari
TI	1006459801	VALENTINA	TABERA SABOGAL	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	506835 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS Y SUS	APROBADO	CC 1117503 AGUIRE
TI	1006459801	VALENTINA	TABERA SABOGAL	EN FORMACION	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA	506806 - ALISTAR MAQUINAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS E	APROBADO	CC 1117503 AGUIRE

4.1.2 Juicio evaluativos 2185547 Emprendedor En Elaboración De Derivados Lácteos.

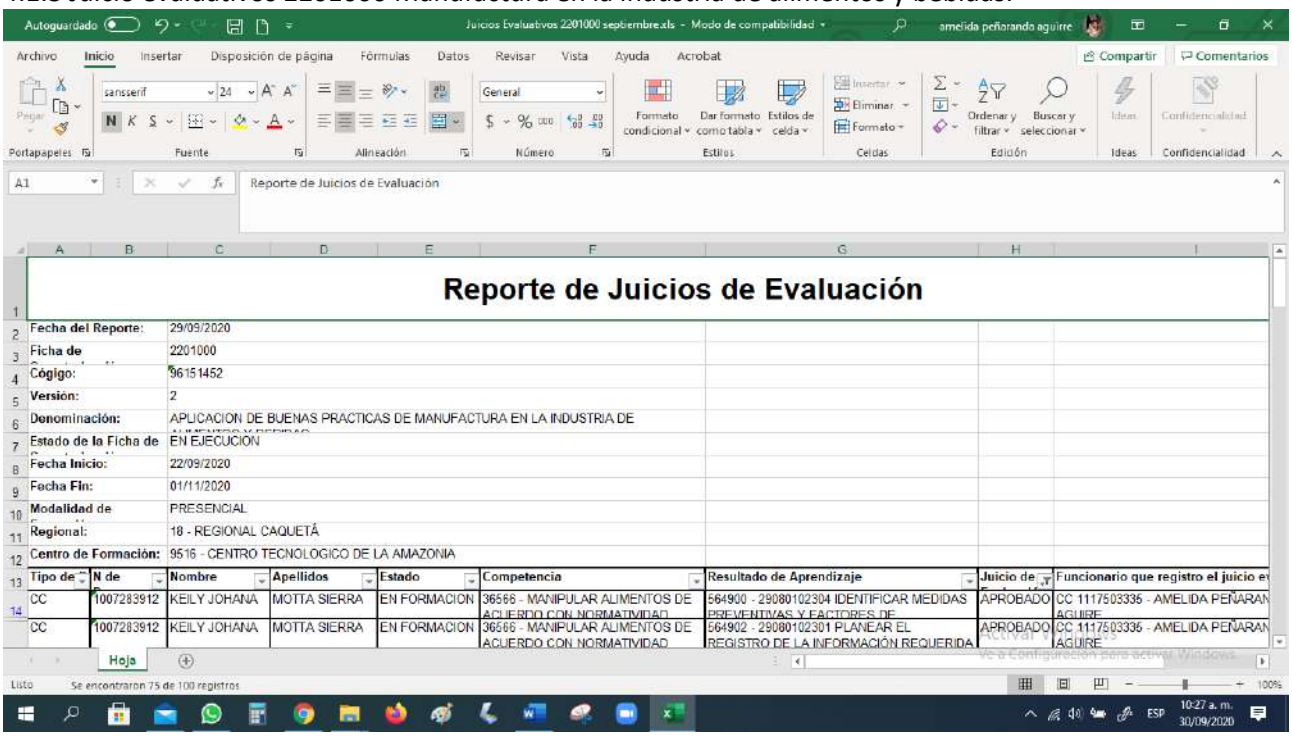


Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del	28/09/2020
Ficha de	2185547
Código:	96151514
Versión:	2
Denominación:	EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS
Estado de la Ficha	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	01/09/2020
Fecha Fin:	18/12/2020
Modalidad de	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Ti	Número c	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1006512824	ENNY ALEXANDRA	SALCEDO TIQUE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	562779 - 29080102301 IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS	APROBADO	CC 1117503335 - AMELDA PEÑARANDA AGUIRE
CC	1075269918	NATALIA	GUTIERREZ CHARRIZO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	562779 - 29080102301 IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS	APROBADO	CC 1117503335 - AMELDA PEÑARANDA AGUIRE
CC	1083873582	LENY MARCELA	PEREZ SANCHEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	562779 - 29080102301 IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS	APROBADO	CC 1117503335 - AMELDA PEÑARANDA AGUIRE
CC	1083902550	LEIDY YOHANA	MONROY MUR	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	562779 - 29080102301 IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS	APROBADO	CC 1117503335 - AMELDA PEÑARANDA AGUIRE
CC	1117532104	LUZ MERY	BONILLA SARRIAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	562779 - 29080102301 IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS	APROBADO	CC 1117503335 - AMELDA PEÑARANDA AGUIRE
CC	1117544192	YENFER	LEMUS TORRES	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	562779 - 29080102301 IDENTIFICAR LOS FACTORES DE	APROBADO	CC 1117503335 - AMELDA PEÑARANDA AGUIRE

4.1.3 Juicio evaluativos 2201000 Manufactura en la industria de alimentos y bebidas.



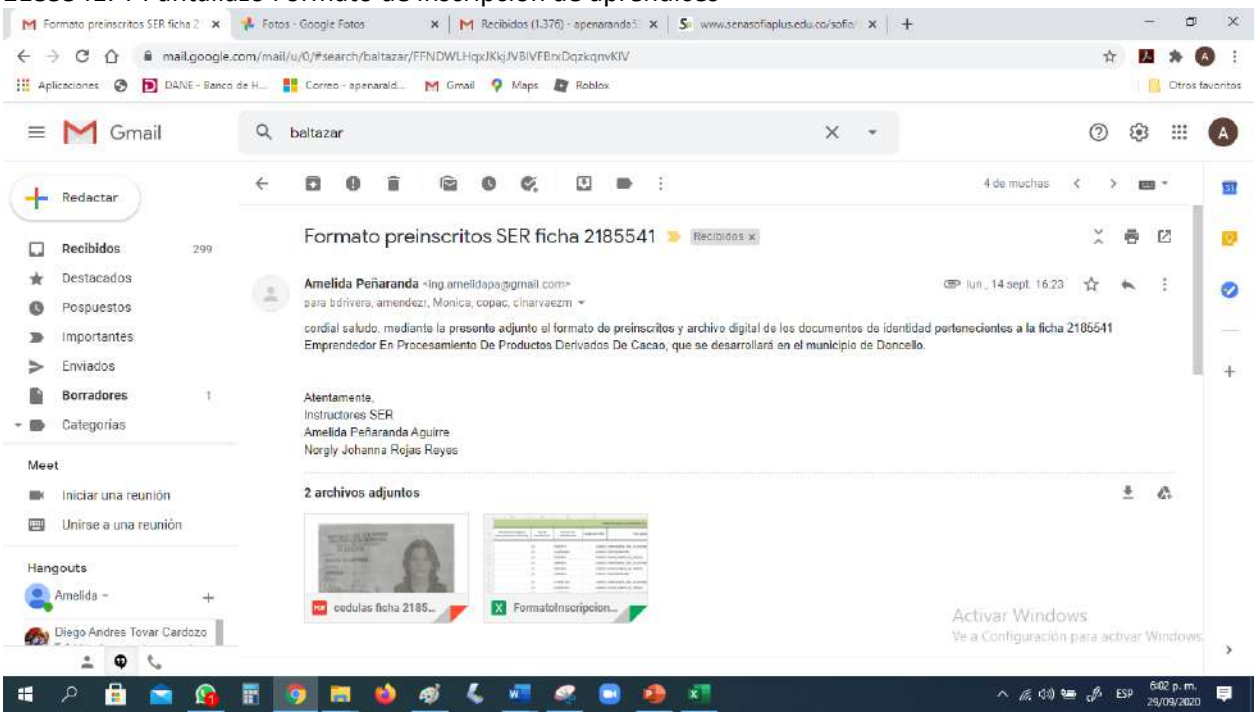
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	29/09/2020
Ficha de	2201000
Código:	96151452
Versión:	2
Denominación:	APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	22/09/2020
Fecha Fin:	01/11/2020
Modalidad de	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

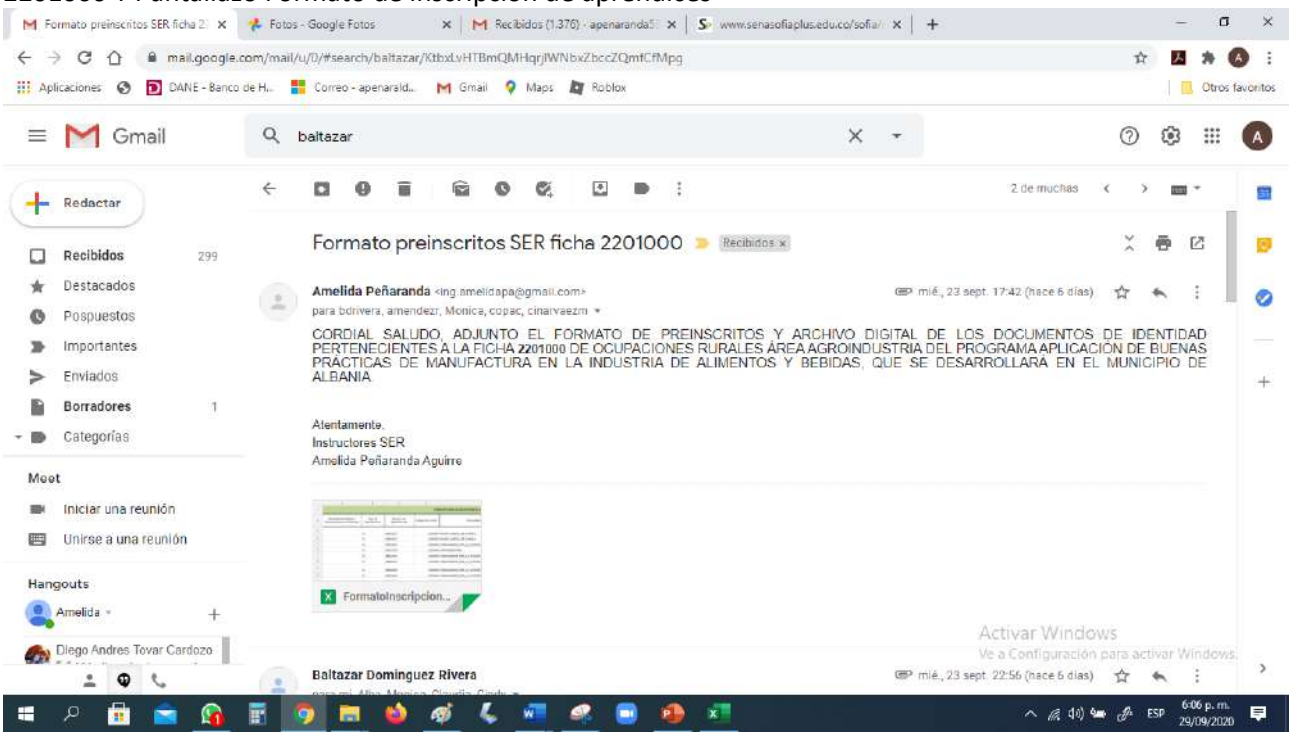
Tipo de	N de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el juicio ev
CC	1007283912	KEILY JOHANA	MOTTA SIERRA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	564900 - 290801102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE	APROBADO	CC 1117503336 - AMELIDA PEÑARAN AGUIRE
CC	1007283912	KEILY JOHANA	MOTTA SIERRA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	564902 - 290801102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA	APROBADO	CC 1117503336 - AMELIDA PEÑARAN AGUIRE

EVIDENCIAS OBLICACION 5

5.1 Pantallazo correo electrónico enviado al grupo administración educativa del formato preinscrito ficha 2185541. Y Pantallazo Formato de inscripción de aprendices

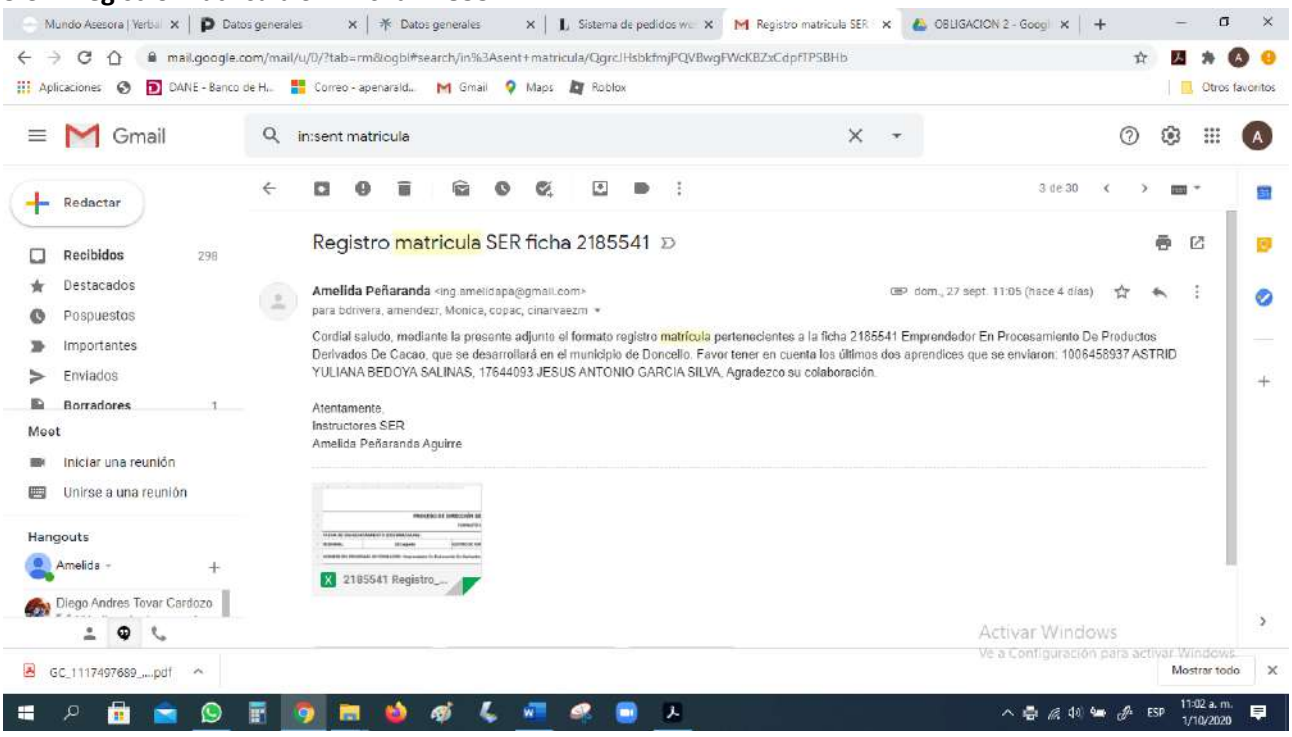


5.2 Pantallazo correo electrónico enviado al grupo administración educativa del formato preinscrito ficha 2201000 Y Pantallazo Formato de inscripción de aprendices

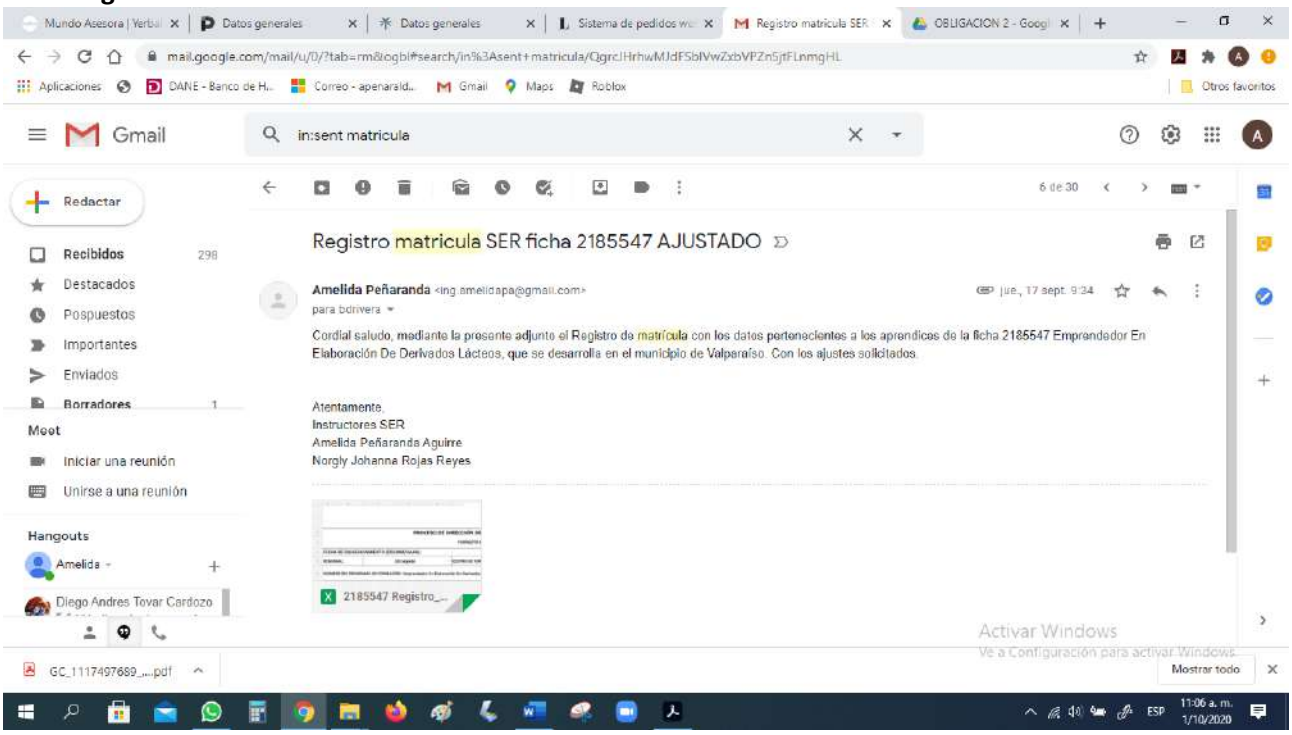


5.3 Pantallazo correo envío de formato asistencia matricula.

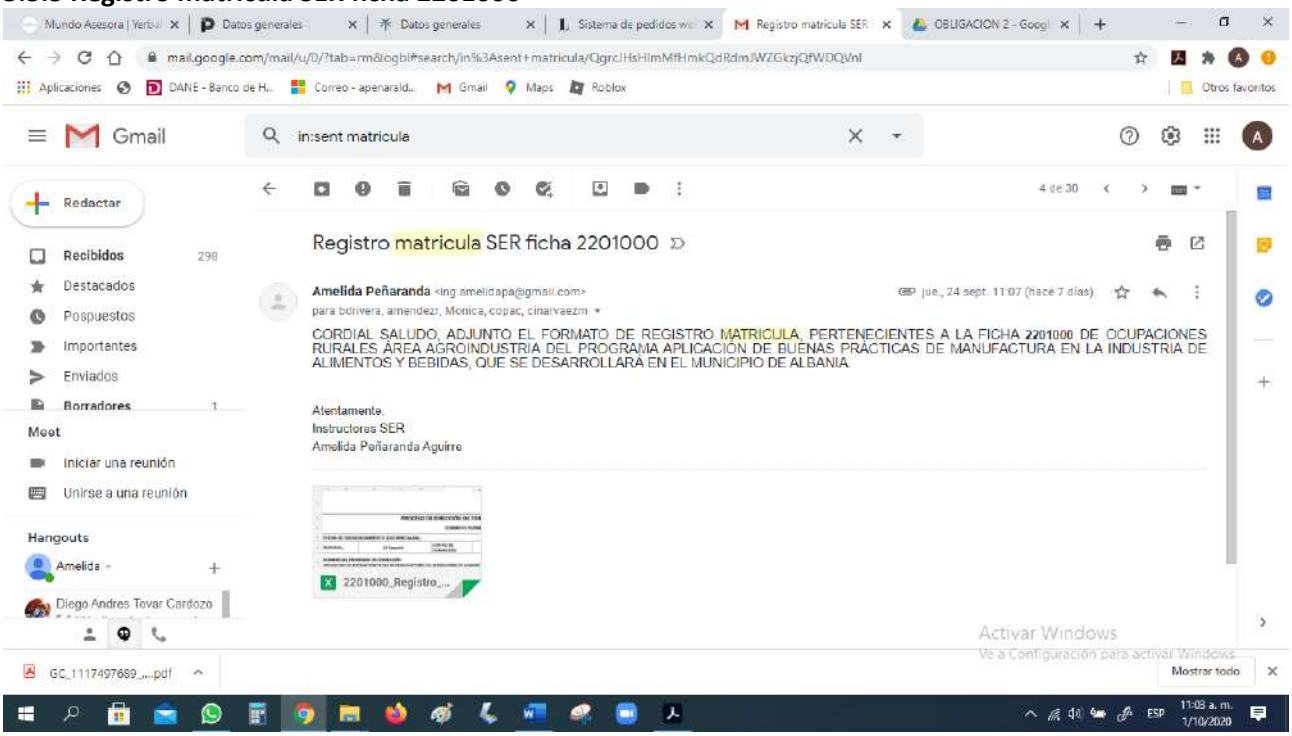
5.3.1 Registro matricula SER ficha 2185541



5.3.2 Registro matricula SER ficha 2185547

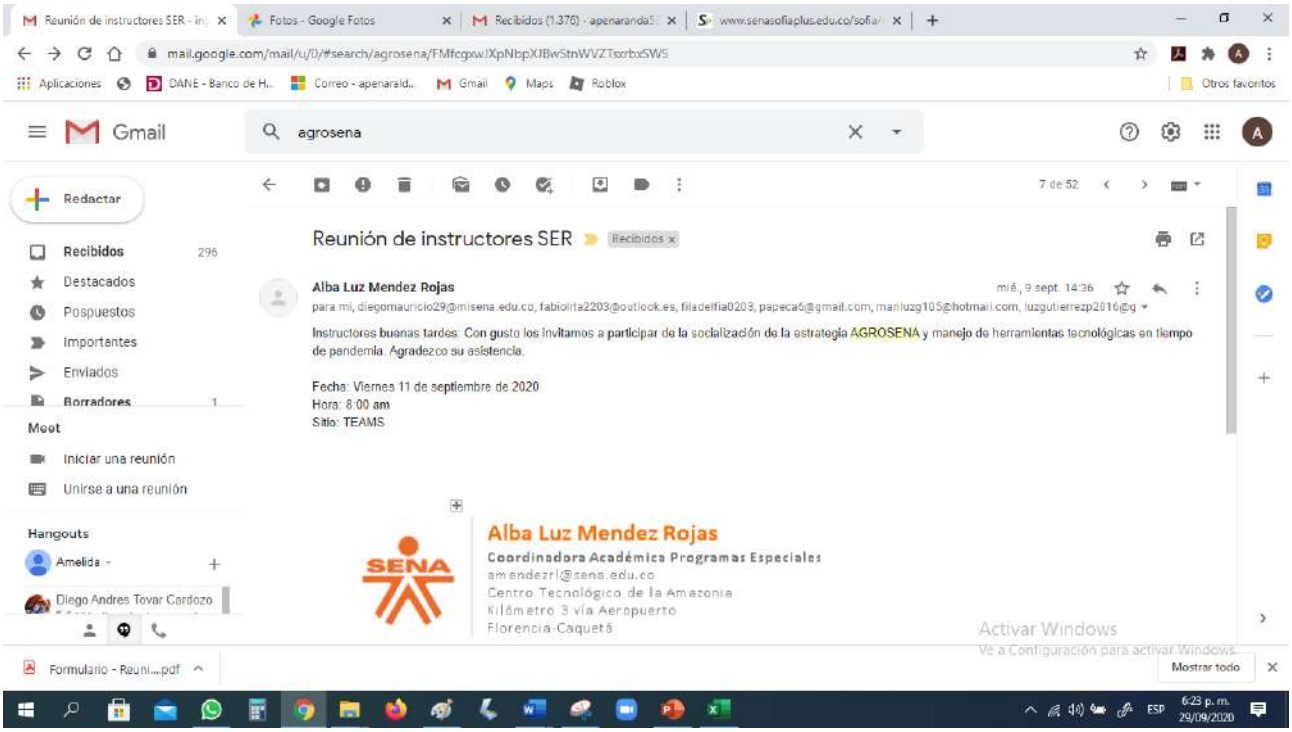


5.3.3 Registro matricula SER ficha 2201000

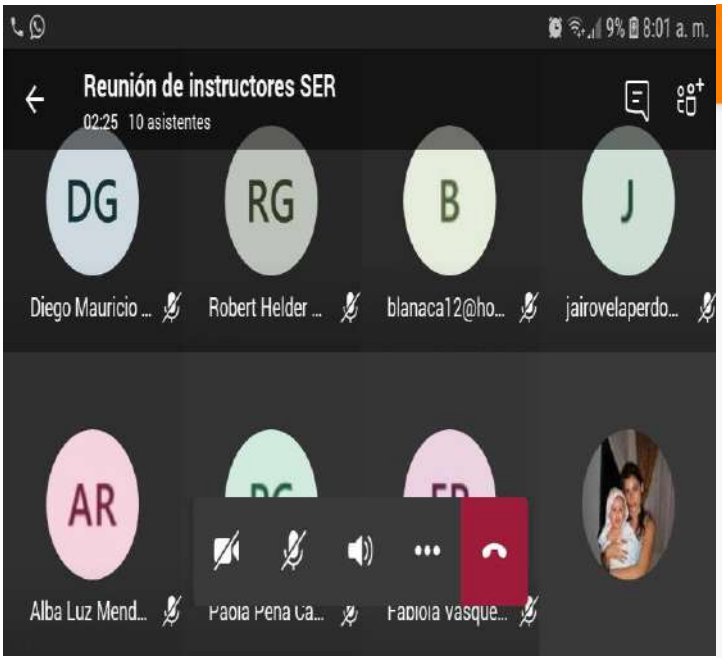


EVIDENCIAS OBLICACION 6

6.1 Evidencias reunión AGROSENA



REUNIÓN INSTRUCTORES SER ARTICULACIÓN AGROSENA





ACTA REUNIÓN INSTRUCTORES SER ARTICULACIÓN AGROSENA

ACTA No. 020		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ARTICULACIÓN CON LAS ESTRATEGIAS INSTITUCIONALES EL PROGRAMA AGROSENA Y PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL.		
CIUDAD Y FECHA: Septiembre de 2020	**HORA INICIO: 08:00AM**	**HORA FIN: 09:30 AM**
LUGAR:	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** Centro Tecnológico de la Amazonia.	
TEMA (S): 1. ARTICULACIÓN CON LAS ESTRATEGIAS INSTITUCIONALES EL PROGRAMA AGROSENA Y PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Articular con las estrategias institucionales el programa AGROSENA y programa SENA Emprende Rural.		

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se da inicio a la reunión por parte de la Dra. Alba Luz quien da las orientaciones del desarrollo de la reunión, haciendo énfasis en la importancia de la articulación de los programas con la estrategia AgroSENA Y SENA Emprende Rural.

La Dra. Ana Cecilia hace su intervención dando a conocer claramente en que consiste la estrategia AgroSENA

SISTEMA PRODUCTIVO	PROPOSITO:	ESTRATEGIA	EVIDENCIAS
Ganadería	De acuerdo a la necesidad del productor teniendo en cuenta los pilares de la producción que son: • Alimentación – nutrición • Sanidad • Manejo • Reproducción • Administración	Formato docs. Lista de chequeo	Formato lista de chequeo
Avicultura		Comentario del productor (problema-inquietud-necesidad)	Drive formato docs.
Piscicultura			Fotos/videos
Porcicultura			Llamadas grabadas
			Mensajes

Se socializa como se desarrolla la trazabilidad de los procesos en ambos programas, con el primer paso como es la creación de la Unidad Productiva hasta el proceso se asistencia técnica recibido por los instructores de la estrategia, a través de los siguientes pasos:

Medio O Canal De Comunicación
Identificación Y Análisis De La Necesidad Del Productor
Estrategia a Aplicar En La Unidad Productiva O Empresa
Plan De Acción

Se brinda una transferencia de buenas prácticas realizadas en el programa de AgroSENA, con el objetivo de que los instructores del programa SER quienes están en proceso de inicio de los programas de formación adopten diferentes opciones de enseñanza en tiempos de pandemia.

Se da por terminada la reunión aclarando las inquietudes presentadas por los participantes.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Realizar la identificación de las UP que harán parte del acompañamiento y asistencia técnica por AgroSENA.	**Instructores SER Y AgroSENA.**	**Noviembre y Diciembre de 2020.**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Para el registro de asistencia a la reunión se envía formulario de Google.
https://docs.google.com/forms/d/1TGTVHPvTabfLaQdOIoTzZQasGMiNSsdidr6m_p-LB-k/edit

Socialización de la Estrategia AGROSENA y Manejo de Herramientas Tecnológicas en tiempo de Pandemia

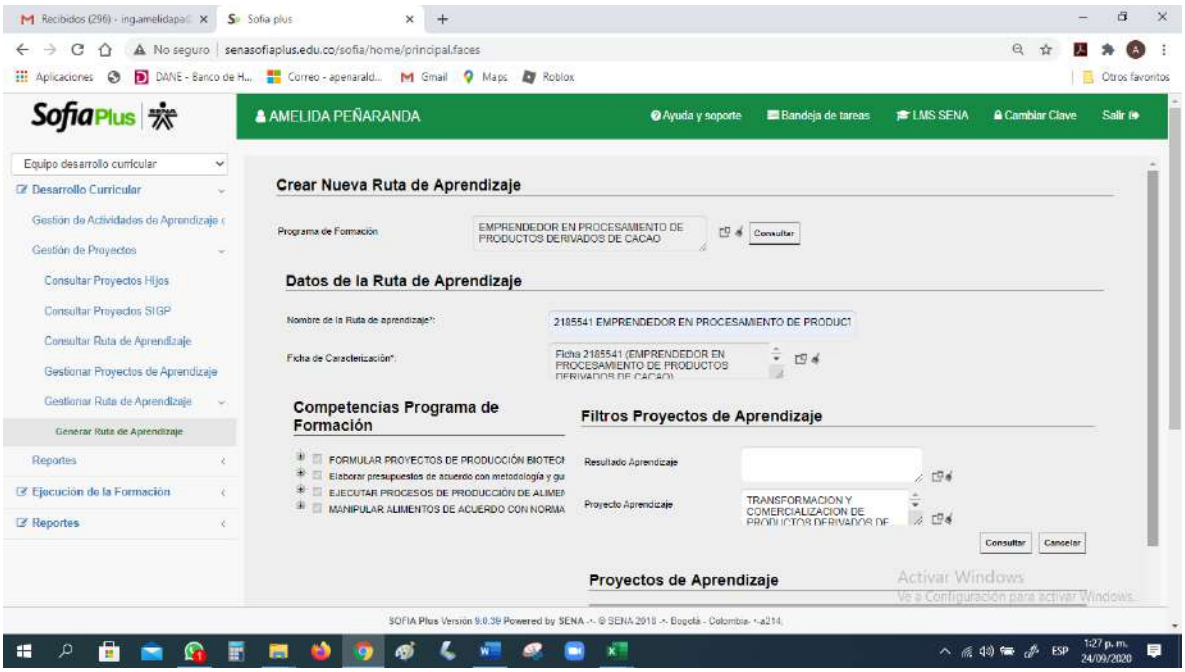
Marca temporal	NOMBRES	APELLIDOS	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	NUMERO DE IDENTIFICACIÓN	TIPO DE VINCULACIÓN EN LA EMPRESA	EMPRESA / DEPENDENCIA	E-mail	CELULAR
9/11/2020 8:04:54	Jhon Jairo	Vela Perdomo	Cédula de Ciudadanía	17652110	CONTRATISTA	Sena	jairovelaperdomo@gmail.com	3143147788
9/11/2020 8:05:23	ALBA LUZ	MÉNDEZ ROJAS	Cédula de Ciudadanía	40765229	PLANTA	SENA/FORMACIÓN PROFESIONAL	amendezr@sena.edu.co	3138239674
9/11/2020 8:05:48	Simón Esteban	Camacho Rozo	Cédula de Ciudadanía	1101685055	CONTRATISTA	SER	secr7@hotmail.com	3186095355
9/11/2020 8:06:08	EDWIN ALBERTO	SALAS DURÁN	Cédula de Ciudadanía	17773422	CONTRATISTA	SENA (SER)	filadelfia0203@hotmail.com	3118948106
9/11/2020 8:06:08	Diego Mauricio	Ortiz Garcia	Cédula de Ciudadanía	16189820	CONTRATISTA	Sena Emprende Rural	diegomauricio29@misena.edu.co	3212019933
9/11/2020 8:06:09	Amelida	Peñaranda Aguirre	Cédula de Ciudadanía	1117503335	CONTRATISTA	SENA/SER	ing.amelidapa@gmail.com	3115950340
9/11/2020 8:06:13	Ana Cecilia	Gil Rueda	Cédula de Ciudadanía	40760063	PLANTA	Regional	acgil@sena.edu.co	3114404387
9/11/2020 8:06:15	Robeth helder	Rojas garcia	Cédula de Ciudadanía	17.644.105	CONTRATISTA	Ser	Roberthhelder@hotmail.com	3132023864
9/11/2020 8:06:18	Fabiola	Vásquez Portes	Cédula de Ciudadanía	1.026.586.467	CONTRATISTA	SENA	fabiolita2203@hotmail.com	3214750075
9/11/2020 8:07:02	Bladimir	Narvaez Cabrera	Cédula de Ciudadanía	12.228.912	CONTRATISTA	SENA-SER	Blanaca12@hotmail.com	3214250684
9/11/2020 8:07:07	Paola	Peña Castañeda	Cédula de Ciudadanía	1.117.500.078	CONTRATISTA	Ser	epapeca6@gmail.com	3165573602
9/11/2020 8:07:14	Luz Maria	GUTIERREZ Paez	Cédula de Ciudadanía	40.075.171	CONTRATISTA	Sena Enprende Rural	luzmagu2016@gmail.com	3114647907
9/11/2020 8:09:14	Luis Javier	Silva Quiroz	Cédula de Ciudadanía	79.540.031	PLANTA	Sena/AgroSENA	luisj@sena.edu.co	3214150022
9/11/2020 8:11:49	Pedro Leandro	Floriano Escobar	Cédula de Ciudadanía	80.770.615	PLANTA	Sena	Pfloriano@sena.edu.co	3203637586
9/11/2020 8:12:28	Norlando	Vásquez Cotacio	Cédula de Ciudadanía	17.636.506	PLANTA	AgroSena	nvasquezc@sena.edu.co	3143732266
9/11/2020 8:17:41	Mariluz	Grijalba Medina	Cédula de Ciudadanía	1.117.497.689	CONTRATISTA	Sena emprende rural	mgrijalba98@misena.edu.co	3184008638
9/11/2020 10:54:40	Norgly Johanna	Rojas Reyes	Cédula de Ciudadanía	52.801.458	CONTRATISTA	SENA	norglyrojas15@yahoo.es	3114549208
9/12/2020 10:59:40	Mónica	Mejía Valencia	Cédula de Ciudadanía	1.024.463.434	CONTRATISTA	Sena emprende rural	mmejiav@sena.edu.co	3166976013

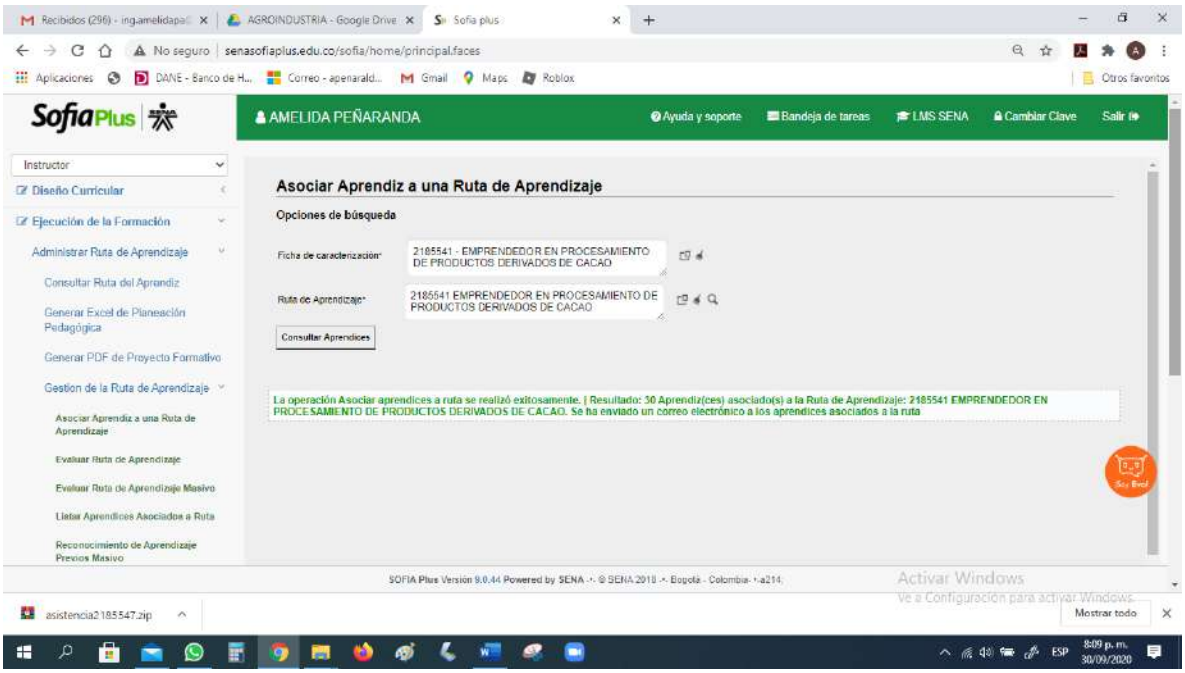
EVIDENCIAS OBLICACION 11

11.1 Aplicativo Sofia plus: www.senasofiaplus.edu.co

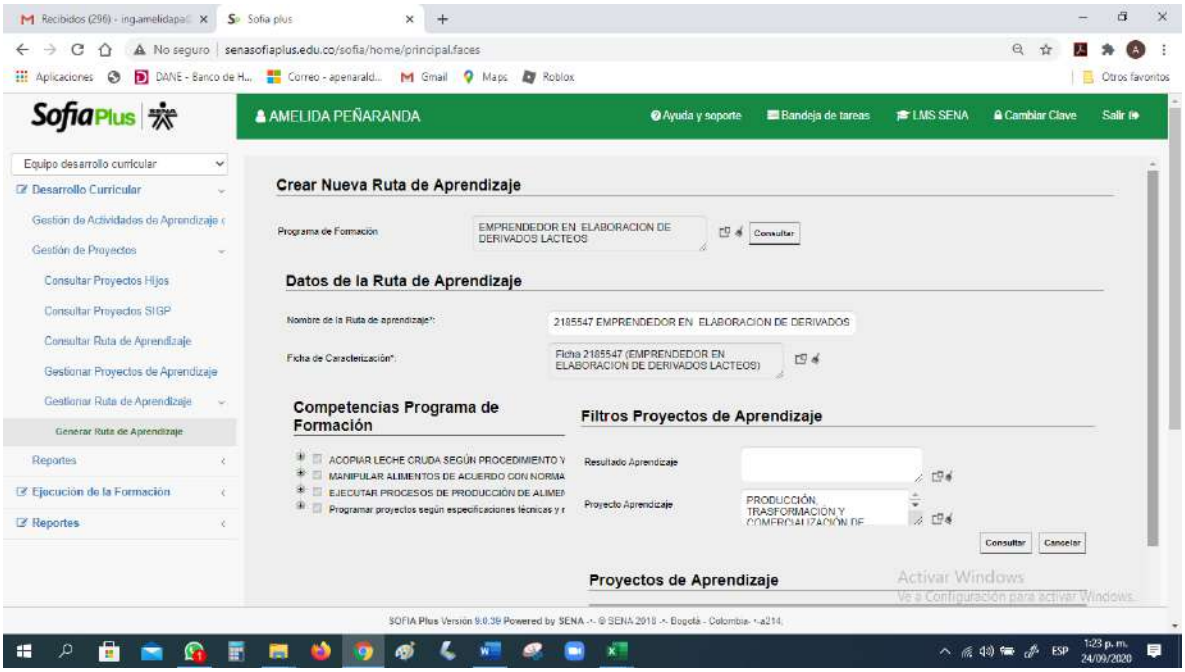
11.2 Pantallazo de creación y asociación de aprendices en la ruta de aprendizaje de cada ficha en Sofia Plus.

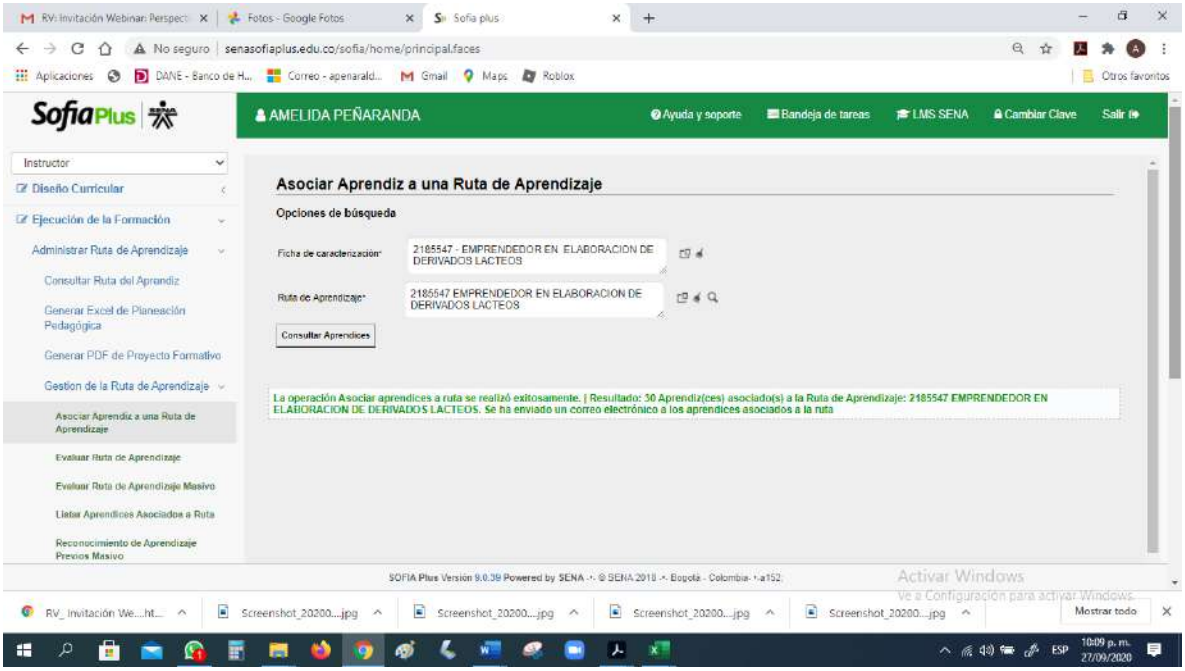
11.2.1 Ficha 2185541



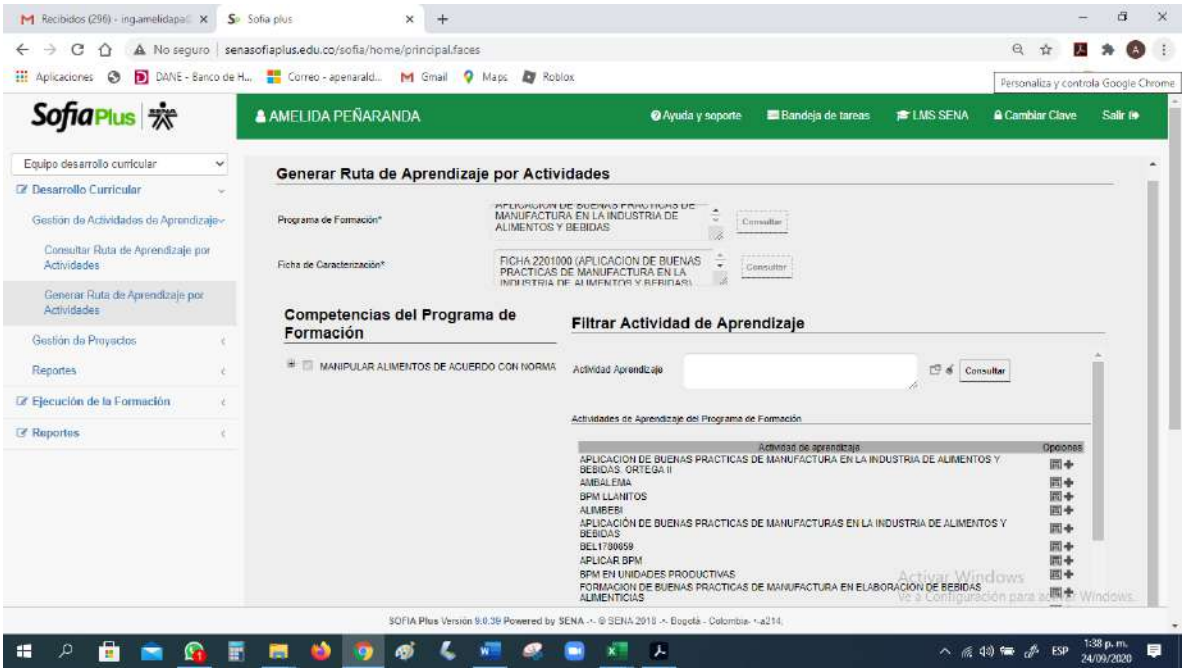


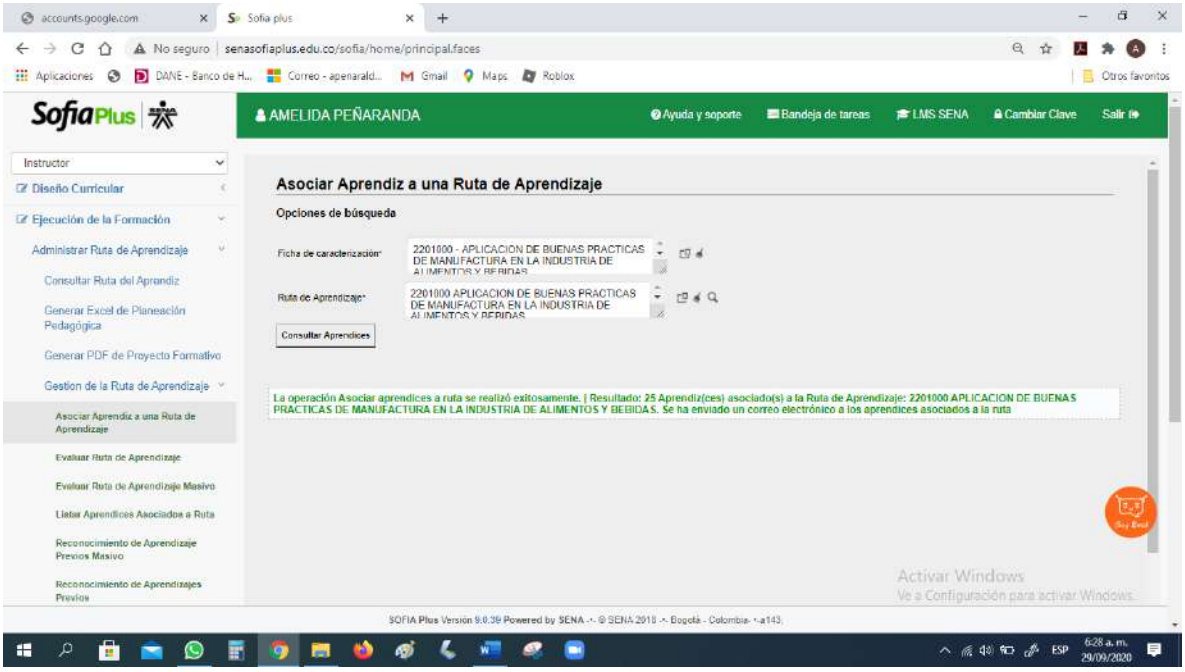
11.2.2 Ficha 2185547





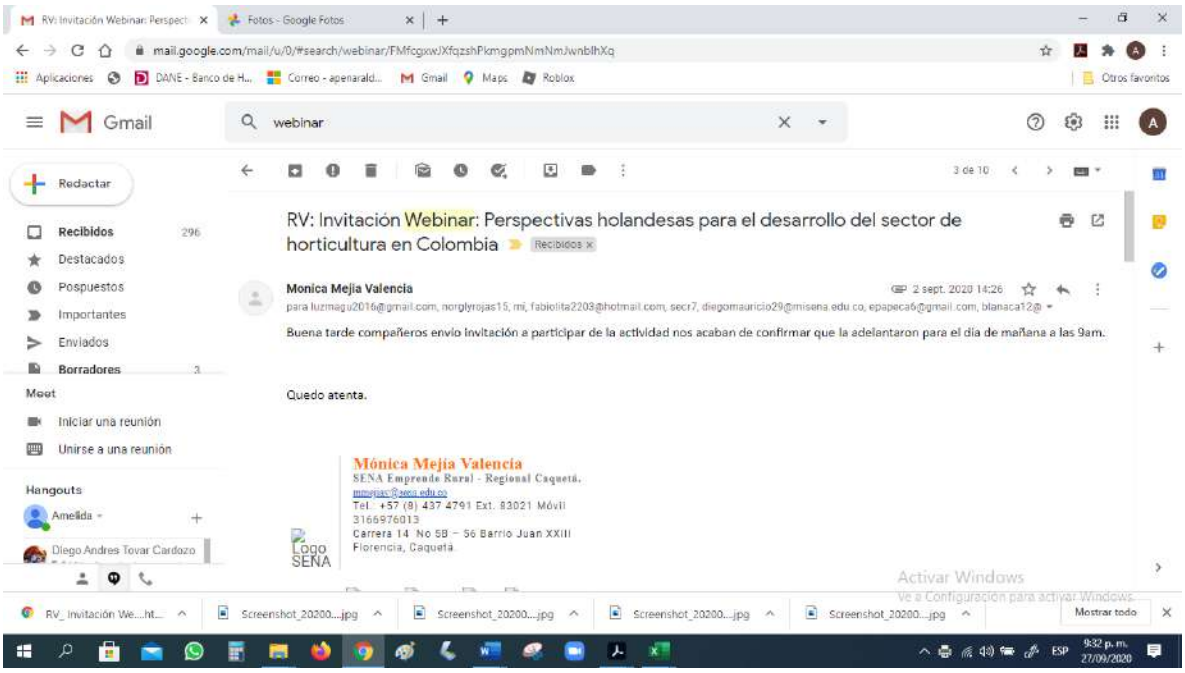
11.2.3 Ficha 2201000



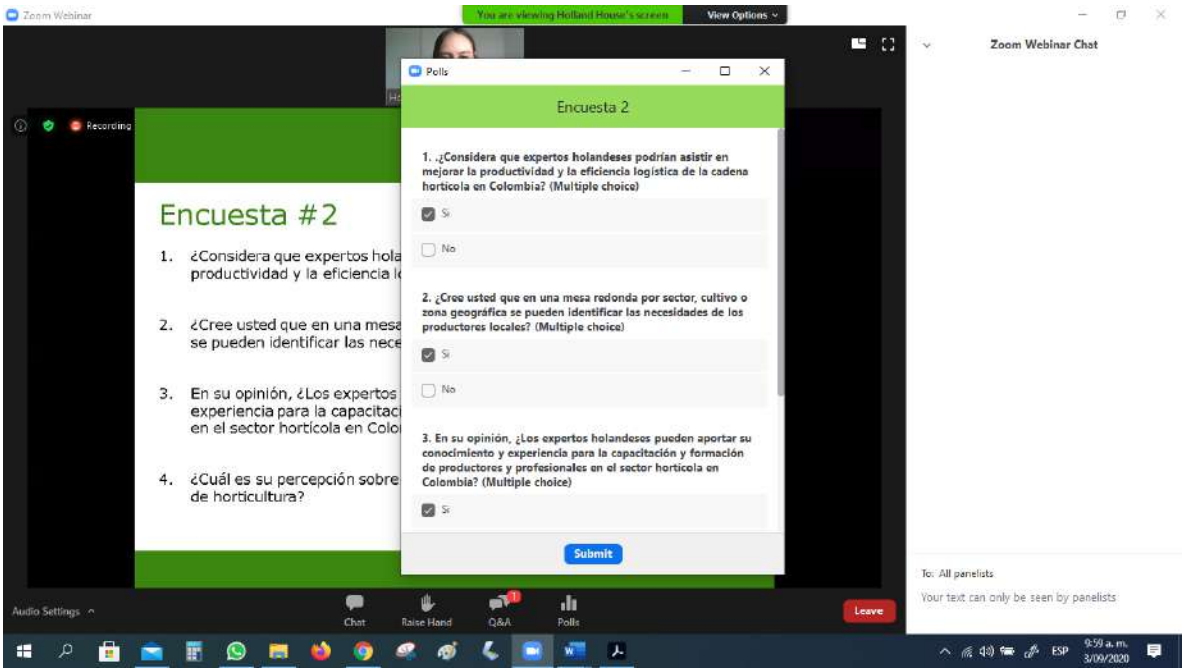


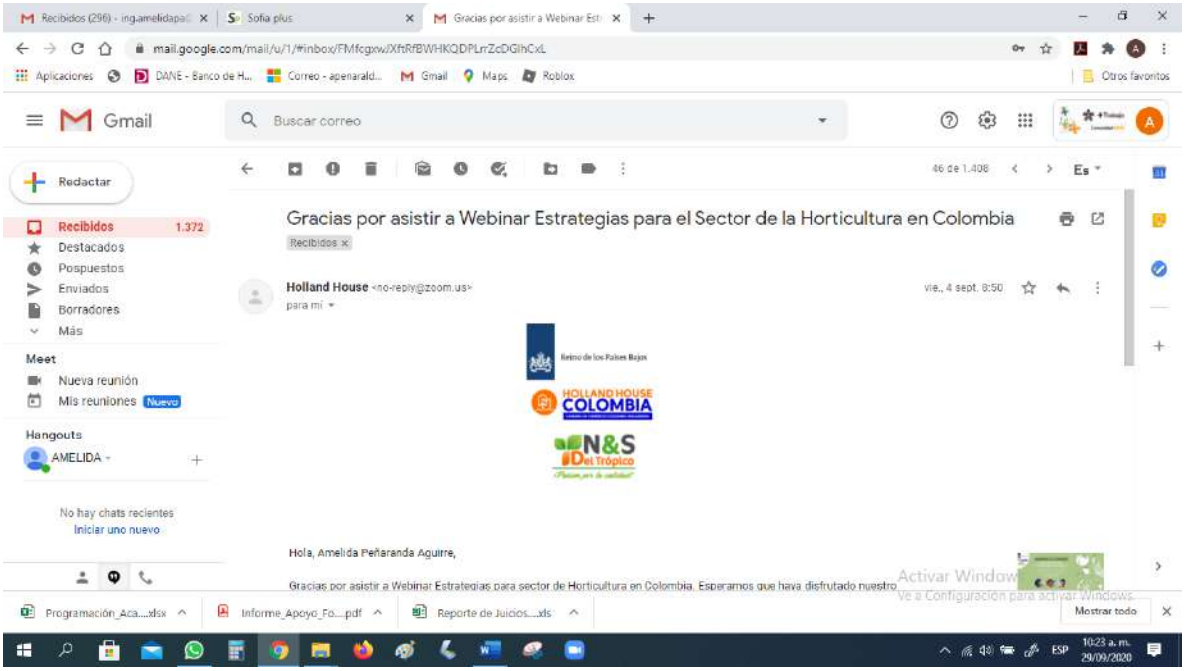
EVIDENCIAS OBLICACION 16

16.1 Pantallazo Evidenciasparticipación webinar “Perspectivas holandesas para el desarrollo del sector de horticultura en Colombia”



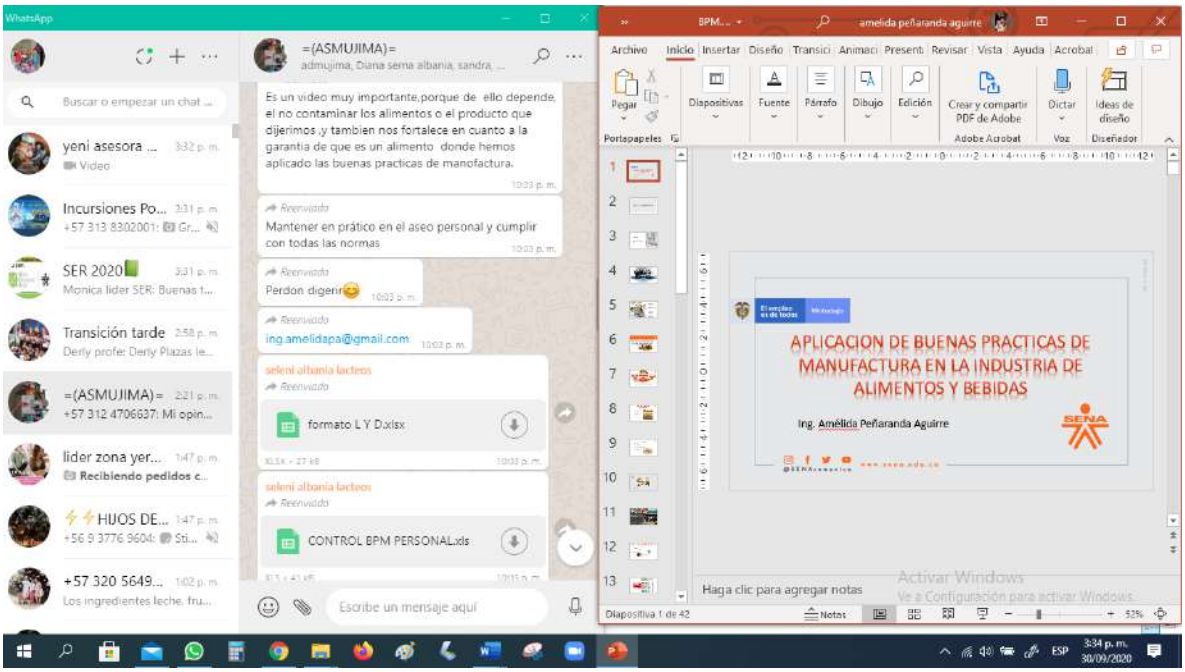


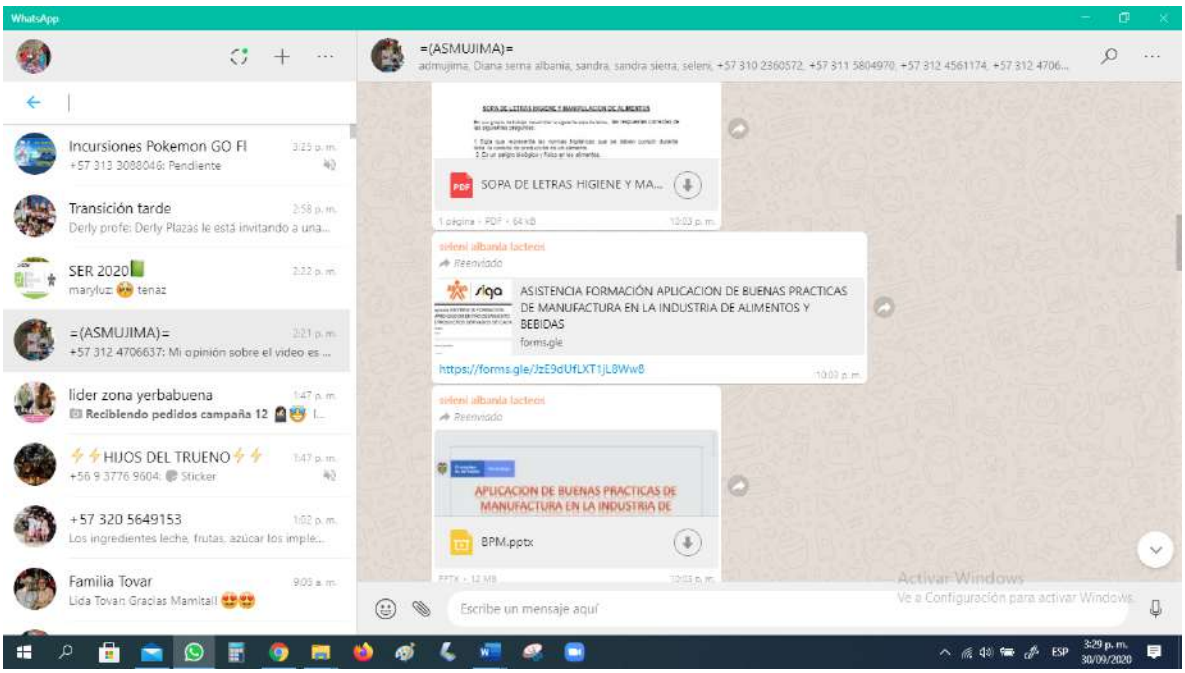

Zoom Webinar
You are viewing Holland House's screen
View Options
Zoom Webinar Chat
Polls
Encuesta 2
1. ¿Considera que expertos holandeses podrían asistir en mejorar la productividad y la eficiencia logística de la cadena hortícola en Colombia? (Multiple choice)
Si
No
2. ¿Cree usted que en una mesa redonda por sector, cultivo o zona geográfica se pueden identificar las necesidades de los productores locales? (Multiple choice)
Si
No
3. En su opinión, ¿Los expertos holandeses pueden aportar su conocimiento y experiencia para la capacitación y formación de productores y profesionales en el sector hortícola en Colombia? (Multiple choice)
Si
Submit
Recording
Encuesta #2
1. ¿Considera que expertos hola
productividad y la eficiencia l
2. ¿Cree usted que en una mesa
se pueden identificar las nece
3. En su opinión, ¿Los expertos
experiencia para la capacitaci
en el sector hortícola en Colo
4. ¿Cuál es su percepción sobre
de horticultura?
Audio Settings
Chat
Raise Hand
Q&A
Polls
Leave
To: All panelists
Your text can only be seen by panelists
ESP
9:59 a. m.
3/09/2020


Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 1.372
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores
Más
Meet
Nueva reunión
Mis reuniones Nuevo
Hangouts
AMELIDA
No hay chats recientes
Iniciar uno nuevo
Gracias por asistir a Webinar Estrategias para el Sector de la Horticultura en Colombia
Holland House <no-reply@zoom.us>
para mí
vie., 4 sept. 8:50
Hola, Amelida Peñaranda Aguirre,
Gracias por asistir a Webinar Estrategias para sector de Horticultura en Colombia. Esperamos que haya disfrutado nuestro
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Mostrar todo
ESP
10:23 a. m.
29/09/2020

EVIDENCIAS OBLICACION 19

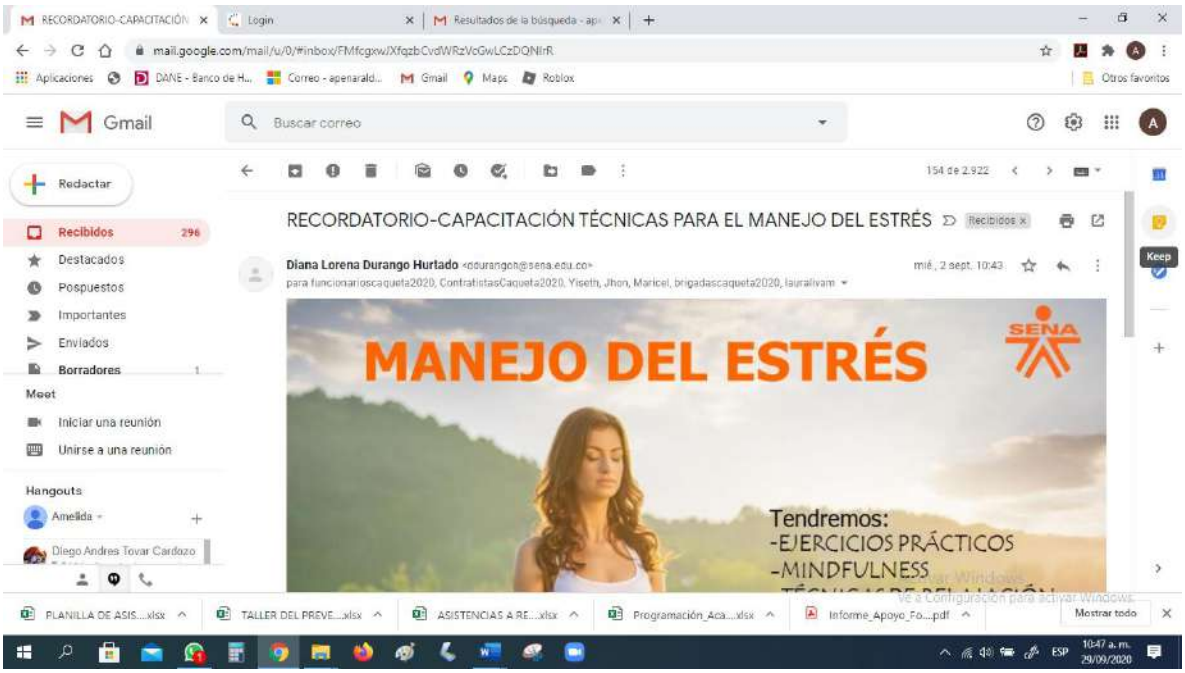
19.1 Portafolio del instructor e interacción virtual ficha 2201000 Manufactura en la industria de alimentos y bebidas.

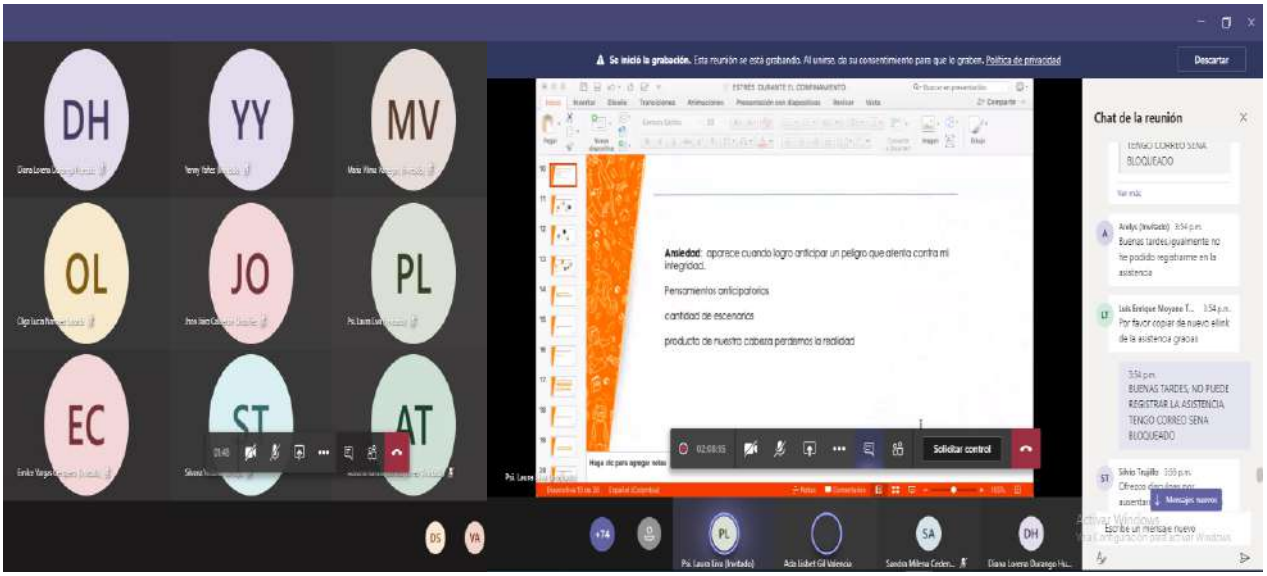




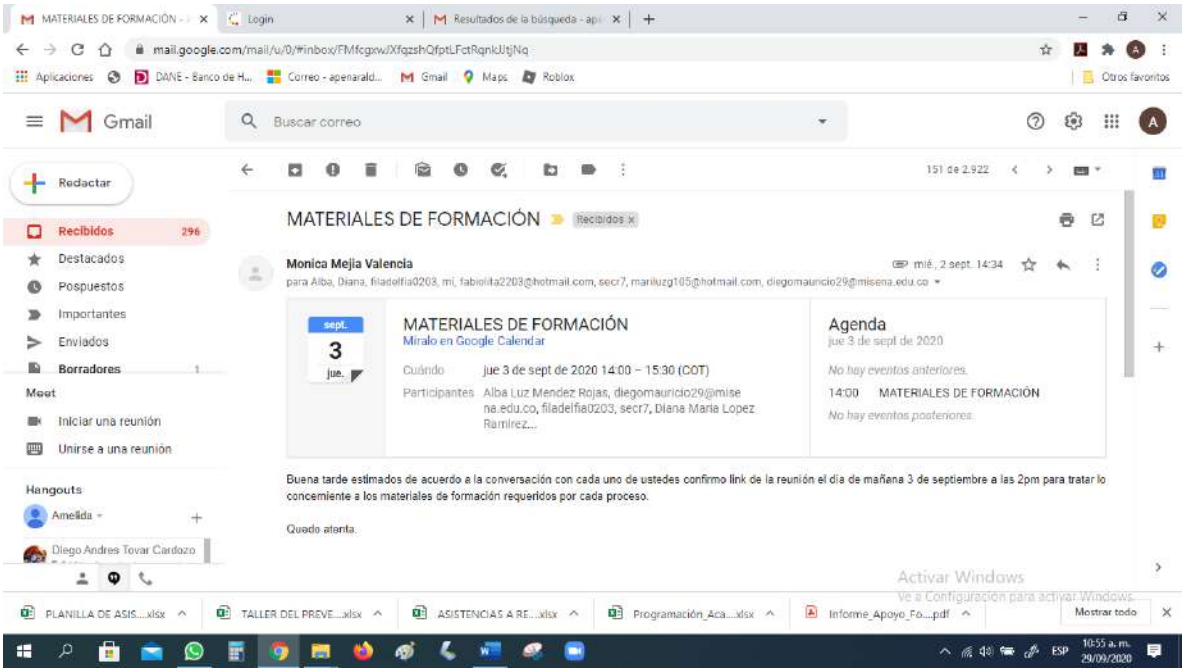
EVIDENCIAS OBLICACION 24

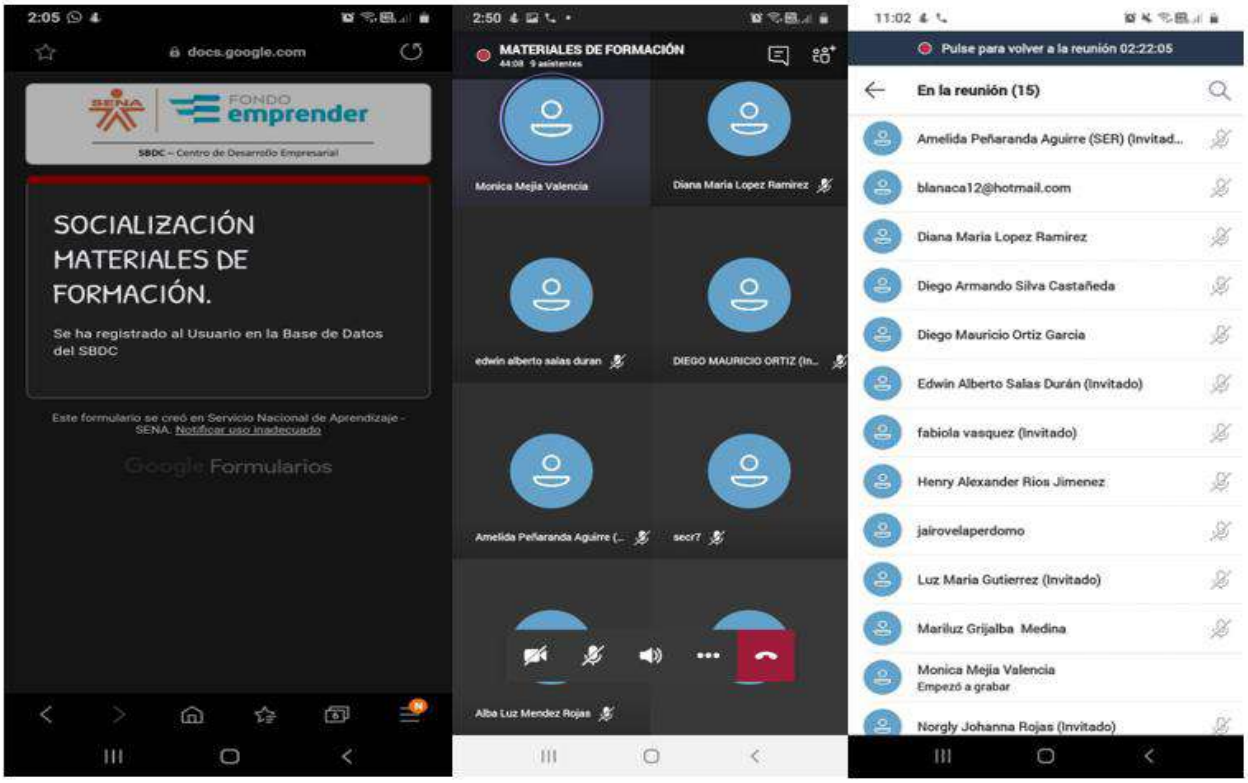
24.1 Pantallazo Formato registro de asistencia Y participación a “técnicas para el manejo del estrés”



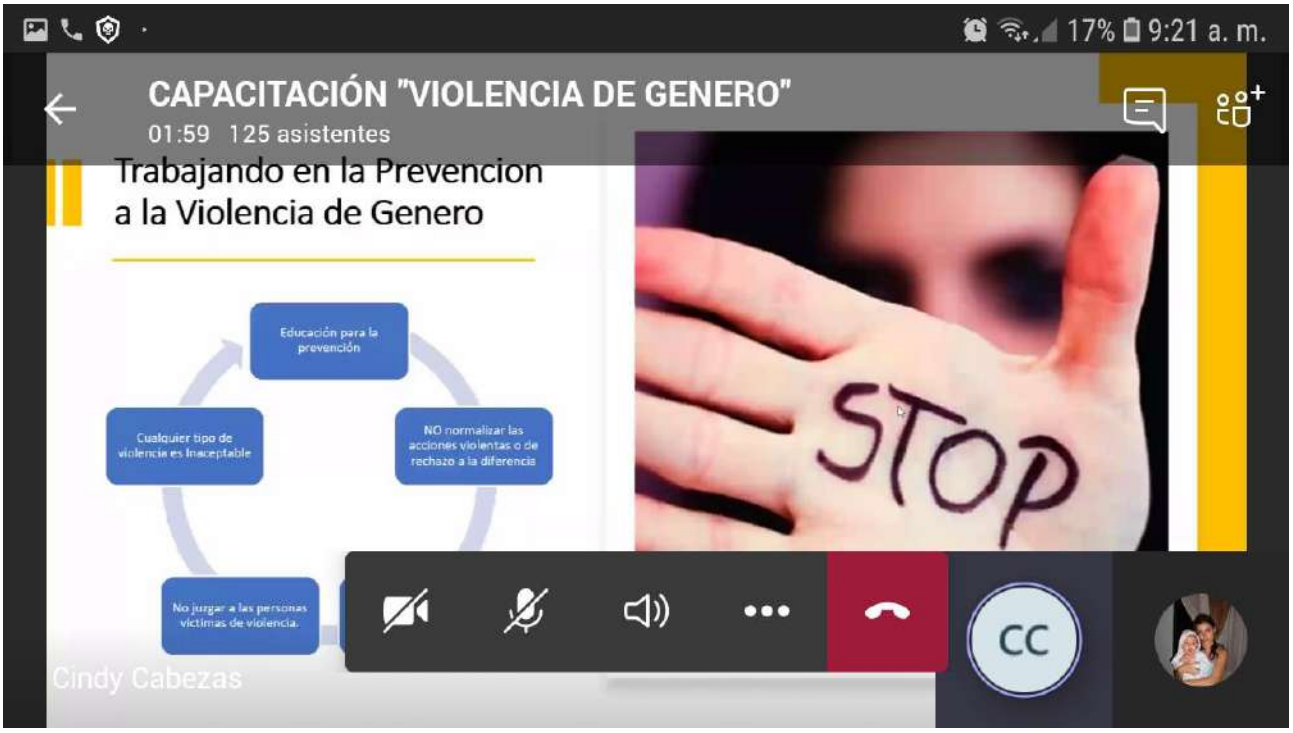


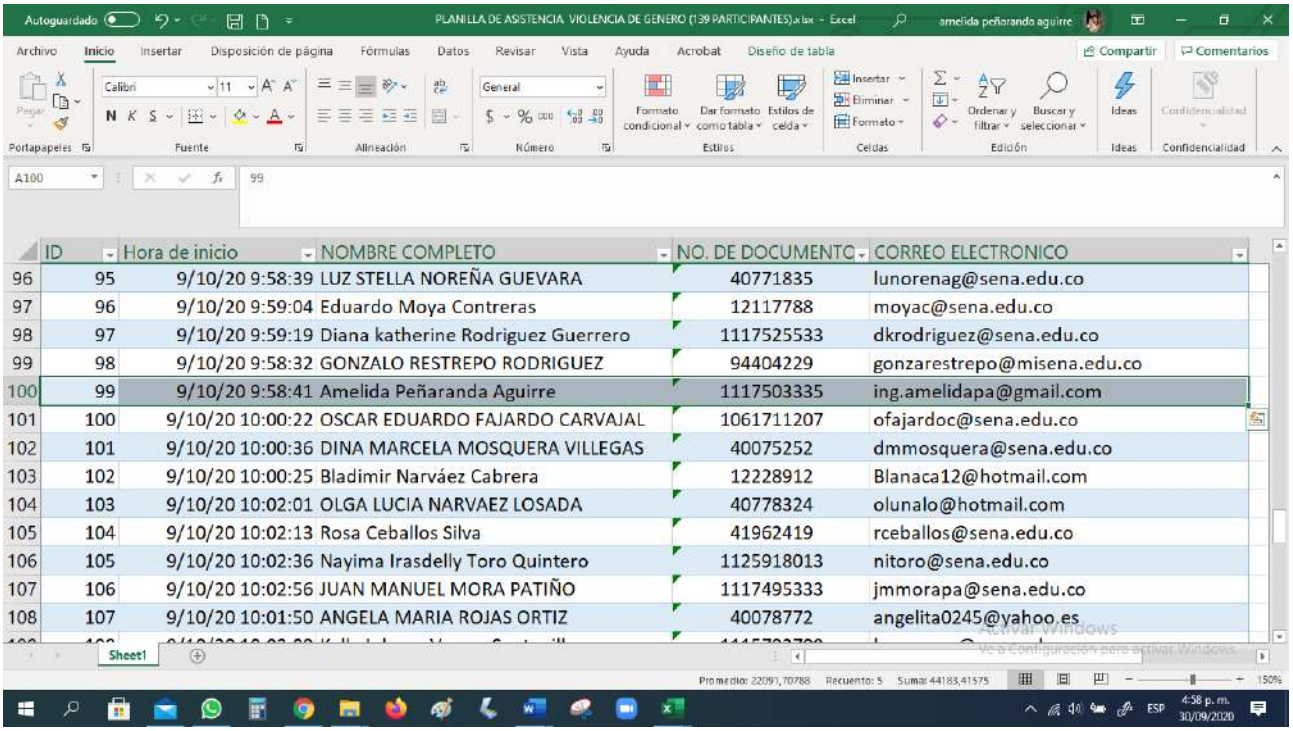
24.2 Pantallazo evidencias reunión materiales de formación SER.





24.3 Pantallazo Formato registro de asistencia Y participación a “Capacitación prevención violencia de genero”

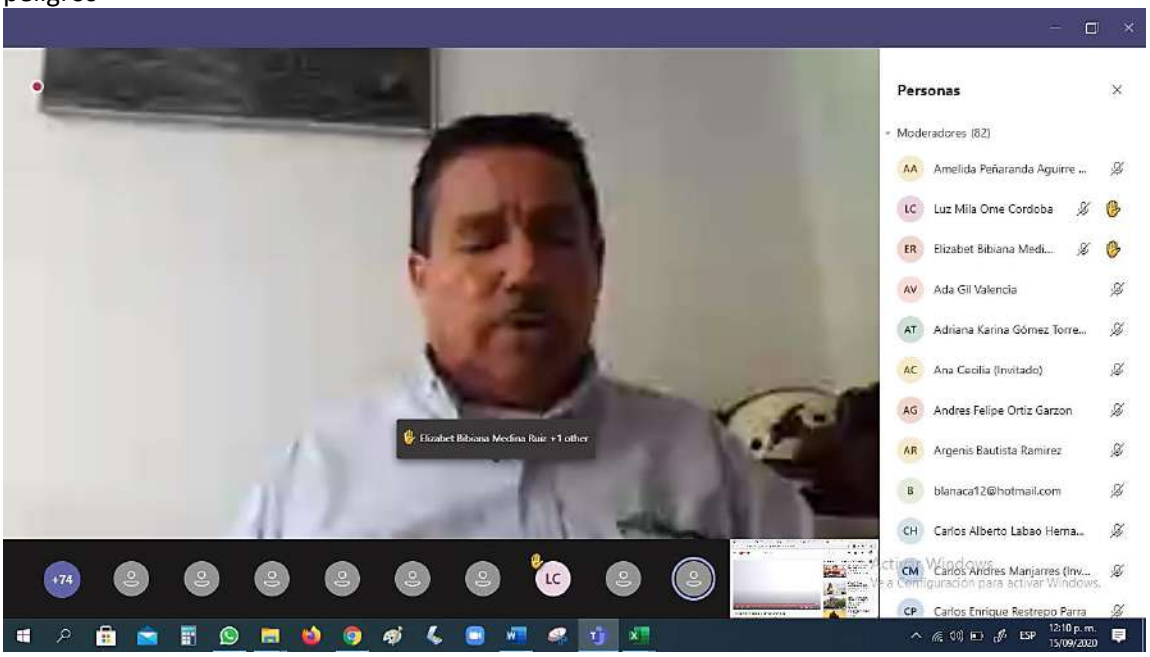


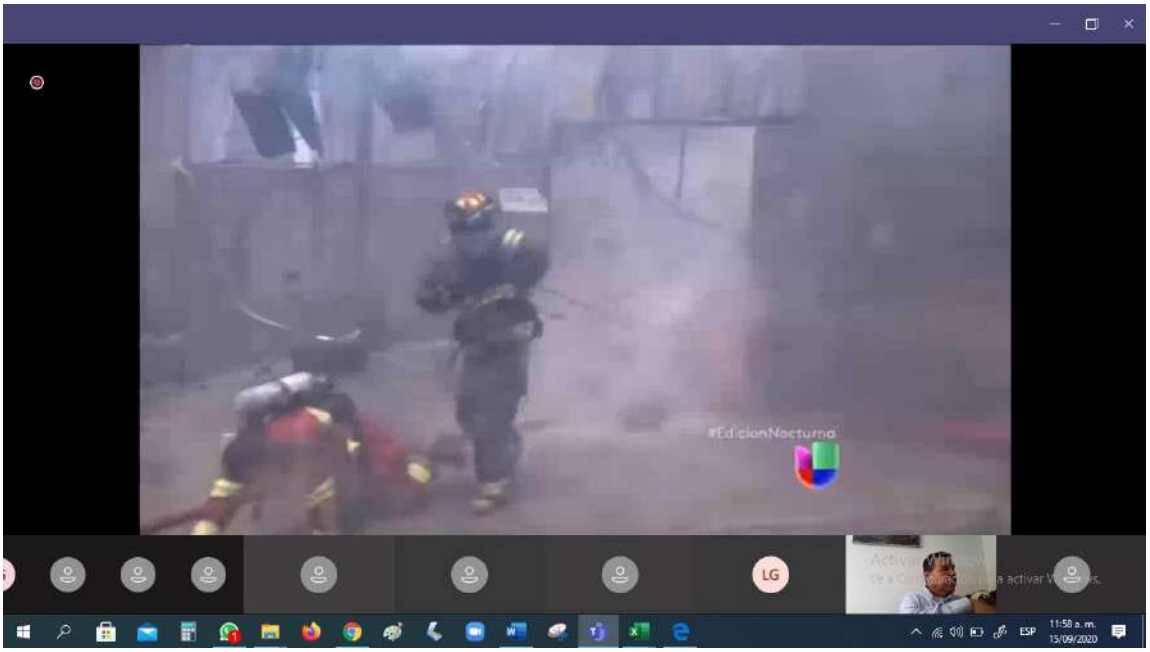


PLANILLA DE ASISTENCIA VIOLENCIA DE GENERO (139 PARTICIPANTES).xlsx - Excel

	ID	Hora de inicio	NOMBRE COMPLETO	NO. DE DOCUMENTO	CORREO ELECTRONICO
96	95	9/10/20 9:58:39	LUZ STELLA NOREÑA GUEVARA	40771835	lunorenag@sena.edu.co
97	96	9/10/20 9:59:04	Eduardo Moya Contreras	12117788	moyac@sena.edu.co
98	97	9/10/20 9:59:19	Diana katherine Rodriguez Guerrero	1117525533	dkrodriguez@sena.edu.co
99	98	9/10/20 9:58:32	GONZALO RESTREPO RODRIGUEZ	94404229	gonzarestrepo@misena.edu.co
100	99	9/10/20 9:58:41	Amelida Peñaranda Aguirre	1117503335	ing.amelidapa@gmail.com
101	100	9/10/20 10:00:22	OSCAR EDUARDO FAJARDO CARVAJAL	1061711207	ofajardoc@sena.edu.co
102	101	9/10/20 10:00:36	DINA MARCELA MOSQUERA VILLEGAS	40075252	dmmosquera@sena.edu.co
103	102	9/10/20 10:00:25	Bladimir Narváez Cabrera	12228912	Blanaca12@hotmail.com
104	103	9/10/20 10:02:01	OLGA LUCIA NARVAEZ LOSADA	40778324	olunalo@hotmail.com
105	104	9/10/20 10:02:13	Rosa Ceballos Silva	41962419	rceballos@sena.edu.co
106	105	9/10/20 10:02:36	Nayima Irasdelly Toro Quintero	1125918013	nitoro@sena.edu.co
107	106	9/10/20 10:02:56	JUAN MANUEL MORA PATIÑO	1117495333	jmmorapa@sena.edu.co
108	107	9/10/20 10:01:50	ANGELA MARIA ROJAS ORTIZ	40078772	angelita0245@yahoo.es

24.4 Pantallazo Formato registro de asistencia Y participación a “Capacitación, Matriz identificación de peligros”





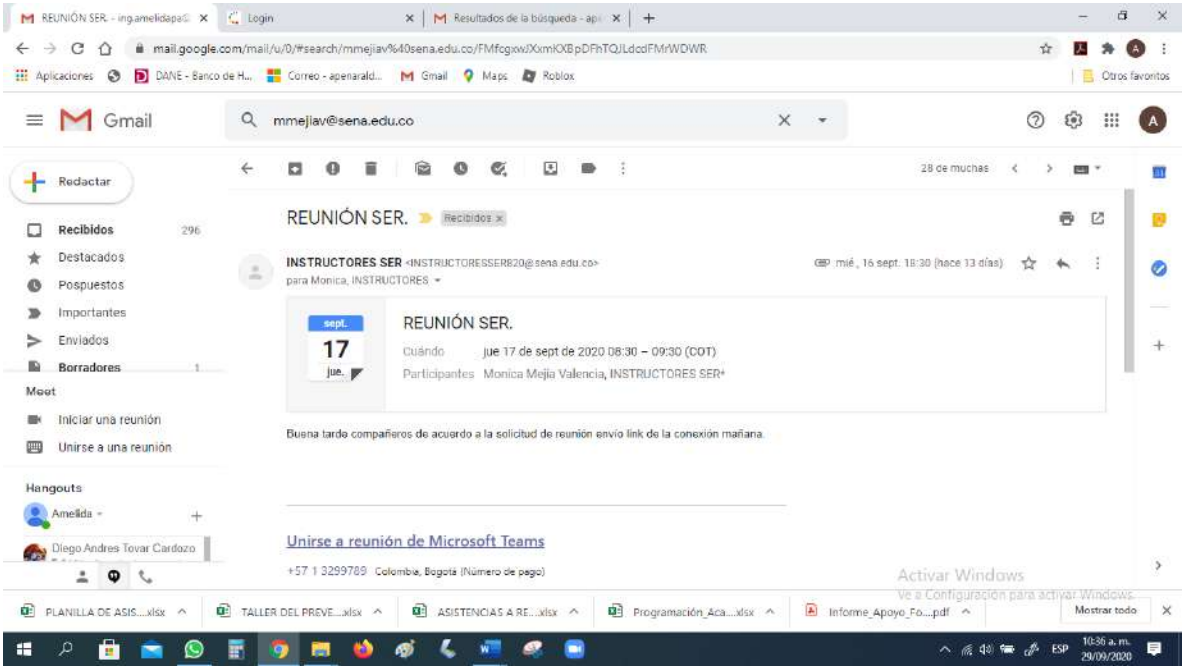

CAPACITACIÓN MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

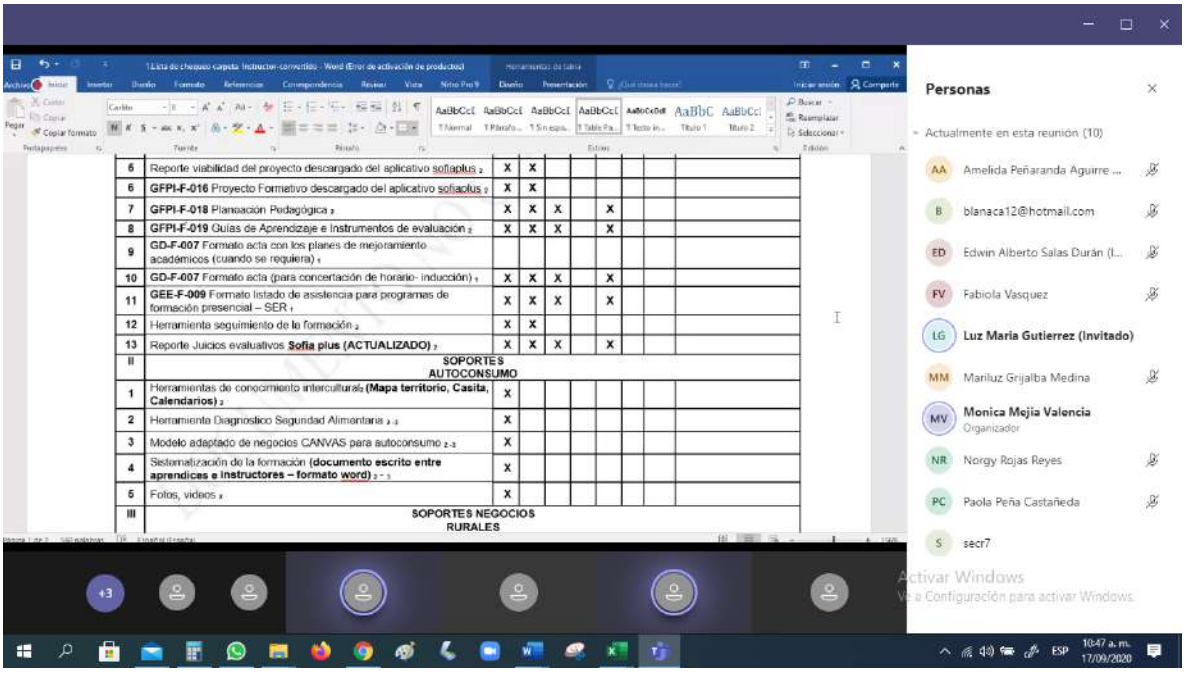
Se ha registrado tu respuesta.

Enviar otra respuesta

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. Notificar uso inadecuado - Términos del Servicio - Política de Privacidad

24.5 Pantallazo evidencias reunión SER.





5	Reporte viabilidad del proyecto descargado del aplicativo sofiaplus 2	X	X					
6	**GFPI-F-016** Proyecto Formativo descargado del aplicativo sofiaplus 2	X	X					
7	**GFPI-F-018** Planeación Pedagógica 2	X	X	X		X		
8	**GFPI-F-019** Guías de Aprendizaje e Instrumentos de evaluación 2	X	X	X		X		
9	**GD-F-007** Formato acta con los planes de mejoramiento académicos (cuando se requiera) 1							
10	**GD-F-007** Formato acta (para concertación de horario- inducción) 1	X	X	X		X		
11	**GEE-F-009** Formato listado de asistencia para programas de formación presencial – SER 1	X	X	X		X		
12	Herramienta seguimiento de la formación 2	X	X					
13	Reporte Juicios evaluativos **Sofia plus (ACTUALIZADO)** 2	X	X	X		X		
II	**SOPORTES AUTOCONSUMO**							
1	Herramientas de conocimiento intercultural **(Mapa territorio, Casita, Calendarios)** 2	X						
2	Herramienta Diagnostico Seguridad Alimentaria 2 -3	X						
3	Modelo adaptado de negocios CANVAS para autoconsumo 2-3	X						
4	Sistematización de la formación **(documento escrito entre aprendices e instructores – formato word)** 2 - 3	X						
5	Fotos, videos 2	X						
III	**SOPORTES NEGOCIOS RURALES**							

ACTA No. 017		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **INDUCCIÓN INSTRUCTORES PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL.**		
CIUDAD Y FECHA: 17 de Septiembre de 2020	**HORA INICIO:** **08:00AM**	**HORA FIN:** **12:30 PM**
LUGAR: **REUNION VIRTUAL PLATAFORMA MICROSOFT TEAMS**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** **Centro Tecnológico de la Amazonia.**	

TEMA (S):

1. Inducción a instructores del Programa SER.

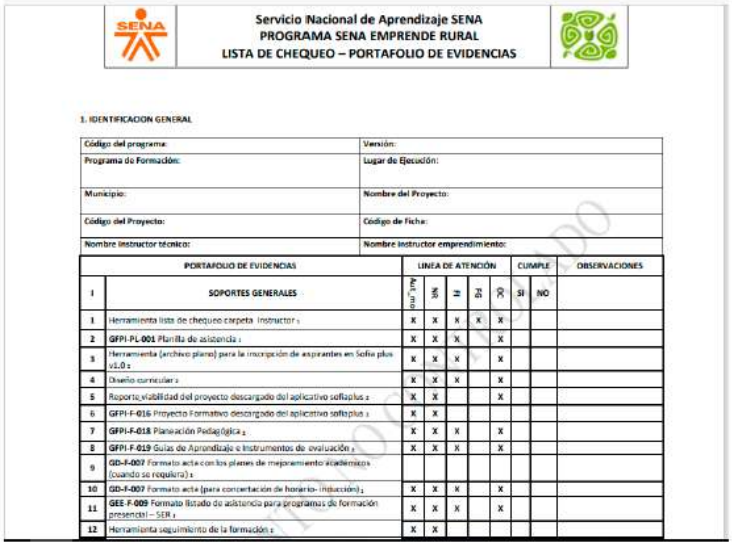
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Dar a conocer por parte de la Profesional de Apoyo Regional SER los lineamientos de inducción emitidos para el programa SENA Emprende Rural para el 2020,

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se da inicio a la reunión por parte de Mónica Mejía Valencia apoyo SER, haciendo énfasis en que uno de los compromisos de la reunión anterior era la socialización del contenido de la caja de herramientas dispuesta por la Dirección Regional con el fin de tener acceso directo a los formatos necesarios para diligenciar las evidencias de las formaciones.

Se les indica que se creó un DRIVE donde se les compartió completa la caja de herramientas, todos los instructores manifestaron tener acceso a ella, se socializó como ingresar a la plataforma de compromiso a la red de procesos para que interioricen la guía dispuesta para el programa SER.



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL
LISTA DE CHEQUEO – PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

1. IDENTIFICACION GENERAL

Código del programa:	Versión:
Programa de Formación:	Lugar de Ejecución:
Municipio:	Nombre del Proyecto:
Código del Proyecto:	Código de Ficha:
Nombre instructor técnico:	Nombre instructor emprendimiento:

I	PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS SOPORTES GENERALES	LINEA DE ATENCIÓN Aplica	NA	EE	EA	PO	CUMPLE SI	NO	OBSERVACIONES
1	Herramienta lista de chequeo carpeta instructor	x	x	x	x	x			
2	GFPI-PL-001 Planilla de asistencia	x	x	x		x			
3	Herramienta (archivo plano) para la inscripción de aspirantes en Sofia plus v1.0	x	x	x		x			
4	Diseño curricular	x	x	x		x			
5	Reporte viabilidad del proyecto descargado del aplicativo sofiaplus	x	x			x			
6	GFPI-F-016 Proyecto Formativo descargado del aplicativo sofiaplus	x	x						
7	GFPI-F-018 Planeación Pedagógica	x	x	x		x			
8	GFPI-F-019 Guias de Aprendizaje e Instrumentos de evaluación	x	x	x		x			
9	GD-F-007 Formato acta con los planes de mejoramiento académicos (cuando se requiera)								
10	GD-F-007 Formato acta (para concertación de horario- inducción)	x	x	x		x			
11	GEE-F-009 Formato listado de asistencia para programas de formación presencial – SER	x	x	x		x			
12	Herramienta seguimiento de la formación	x	x						

3	Herramienta (archivo plano) para la inscripción de aspirantes en Sofia plus v1. 0 2	X	X	X		X			
4	Diseño curricular 2	X	X	X		X			
5	Reporte, viabilidad del proyecto descargado del aplicativo sofiaplus 2	X	X			X			
6	**GFIPI-F-016** Proyecto Formativo descargado del aplicativo sofiaplus 2	X	X						
7	**GFIPI-F-018** Planeación Pedagógica 3	X	X	X		X			
8	**GFIPI-F-019** Guías de Aprendizaje e Instrumentos de evaluación 3	X	X	X		X			
9	**GDI-F-007** Formato acta con los planes de mejoramiento académicos (cuando se requiera) 1								
10	**GDI-F-007** Formato acta [para concertación de horario- inducción] 3	X	X	X		X			
11	**GEE-F-009** Formato listado de asistencia para programas de formación presencial – SER 1	X	X	X		X			
12	Herramienta seguimiento de la formación 2	X	X						
13	Reporte **Juicios evaluativos Sofia plus (ACTUALIZADO)** 2	X	X	X		X			
II	**SOPORTES AUTOCONSUMO**								
1	Herramientas de conocimiento intercultural, **(Mapa territorio, Casta, Calendarios)** 3	X							
2	Herramienta Diagnostico Seguridad Alimentaria 2-3	X							
3	Modelo adaptado de negocios CANVAS para autoconsumo 2-3	X							
4	Sistematización de la formación **(documento escrito entre aprendices e instructores – formato word)** 1- 3	X							
5	Fotos, videos 3	X							
III	**SOPORTES NEGOCIOS RURALES**								
1	Estructura de Seguimiento integrado (enfoque negocios rurales) 2- 3		X						
2	Ficha Técnica producto o servicio 3-3		X						
3	Sistematización de la formación **(documento escrito entre aprendices e instructores – formato word)** 2- 3		X						
4	Fotos, videos 2		X						

1. Documento en Formato Físico.
2. Documento en Formato Digital-CD.
3. Cargar información en el Drive.

IV	**SOPORTES OCUPACIONES RURALES**								
1	**GEODE-F-006** Formato Registro de Demanda 2					X			
2	**GEODE-F-007** Formato Registro de Oferta 2					X			
V	**SOPORTES CRACION DE UNIDAD PRODUCTIVA**								
1	Herramienta capacidad de liderazgo diligenciado 3	X							
2	Herramienta perfil emprendedor diligenciado 2		X						
3	Herramienta Evaluación Creación UP 2- 3		X						
4	Ficha técnica de cada producto o servicio diligenciada 2- 3		X						
5	**GIL-F-014**. Formato Solicitud de Bienes [para solicitar los materiales de formación) 1- 2- 3	X	X						
6	**GD-F-007** Formato de acta (para entrega Materiales de Formación) 1- 2- 3	X	X						
7	**GD-F-007** Formato de acta (para creación de Unidad Productiva – igualmente cuando no se crea la unidad productiva) 1- 2- 3	X	X						
VI	**SOPORTE FORTALECIMIENTO INSTRUCTOR**								
1	Estructura de seguimiento integrada diligenciada 2- 3			X					
VII	**ENTREGABLES FORTALECIMIENTO GESTOR**								
1	GEE – F – 001 Formato de Inscripción al Servicio de asesoría – v.05 1- 2- 3				X				
2	GEE - F – 003 Formato Programación de asesorías 1- 2- 3				X				
3	Estructura de Seguimiento Integrada diligenciada 2- 3				X				
4	**GC-F-006** Formato Word. V.05 (**Informe Final Fortalecimiento Empresarial**) 1- 3				X				
5	Ficha Técnica de Producto o Servicio 2- 3				X				
6	Registro Fotográfico, videos 3				X				
7	Herramienta Caso Exitoso **(CUANDO APLIQUE)** 3				X				
8	Herramienta evaluación UP fortalecidas 2- 3				X				
9	Sistematización del fortalecimiento **(documento escrito entre emprendedor y gestores – formato word)** 2- 3				X				

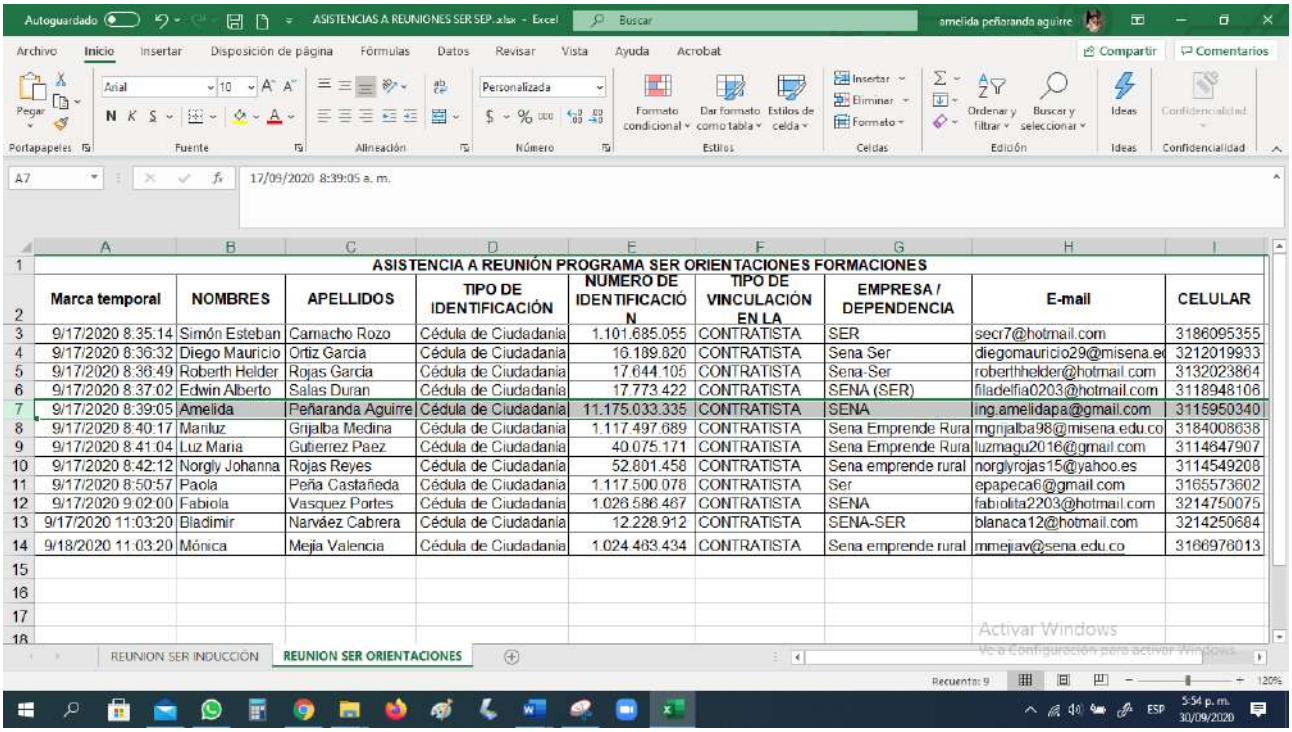
Se explica cada uno de los formatos descritos en la lista de chequeo, así como también los que por estar codificados se encuentran en COMPROMISO, los instructores en la medida que avanza la reunión hacen sus intervenciones y se les aclaran las inquietudes presentada.

Se dieron a conocer las pautas previas a la presencialidad en los procesos por lo que se solicitó por cada formación un plan de trabajo concertado con los aprendices donde se analice el aforo, la temática de trabajo, y los horarios de cada encuentro.

Se orienta como es el funcionamiento del SBDC Centro de Desarrollo Empresarial haciendo hincapié en los cuatro programas que lo conforman, SER, EMPRENDIEMTO, PUESTA EN MARCHA Y FORTALECIMIENTO.

Se hizo la presentación oficial de los dos Gestores Junior Rural y se les da a conocer cuál es la funcionalidad de ellos en el programa.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Desarrollar a cabalidad cada uno de los formatos dispuestos para los procesos de formación.	**Instructores SER**	**Septiembre, Octubre y Noviembre 2020**
Realizar plan de trabajo previo a la presencialidad de las formaciones.	**Instructores SER**	**Septiembre**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia) **Para el registro de asistencia a la reunión se envía formulario de Google.** https://docs.google.com/forms/d/1TGTVHPvTabfLaQdOIoTzZQasGMiNSsdidr6m_p-LB-k/edit		

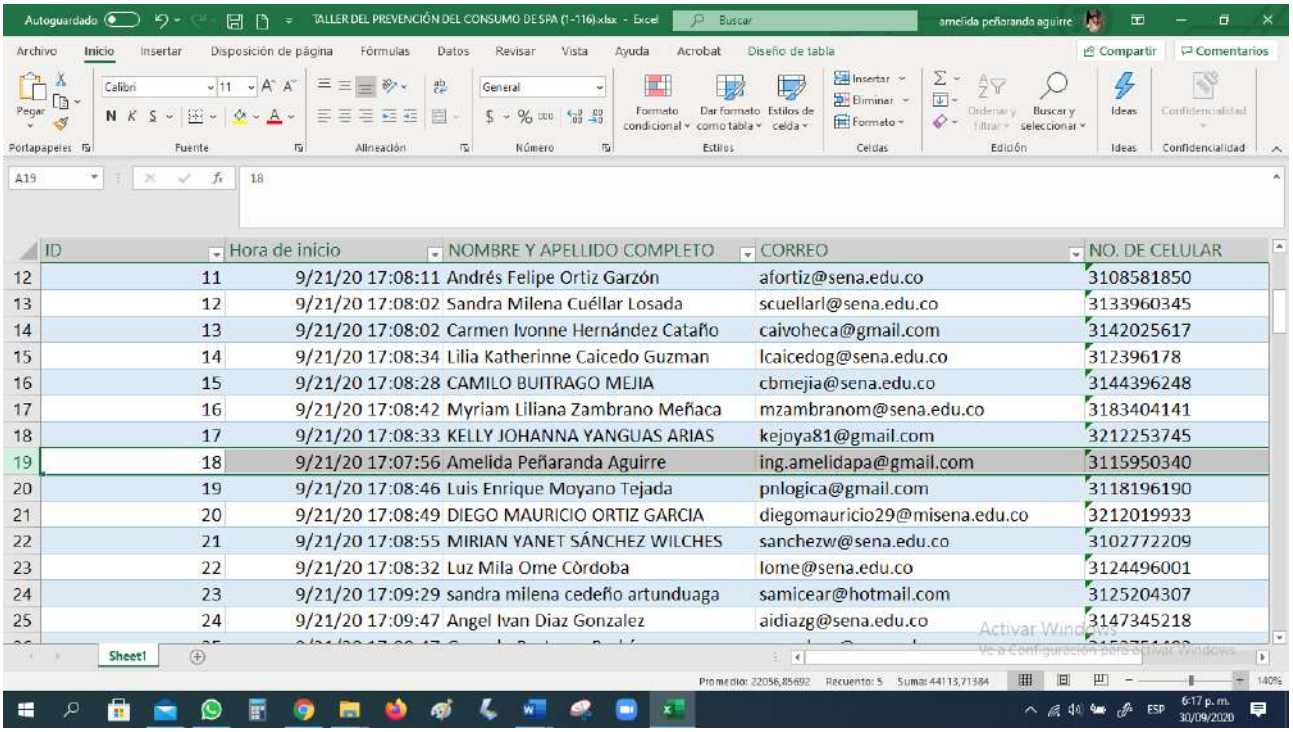


ASISTENCIA A REUNIÓN PROGRAMA SER ORIENTACIONES FORMACIONES

Marca temporal	NOMBRES	APELLIDOS	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	NUMERO DE IDENTIFICACIÓN	TIPO DE VINCULACIÓN EN LA	EMPRESA / DEPENDENCIA	E-mail	CELULAR
9/17/2020 8:35:14	Simón Esteban	Camacho Rozo	Cédula de Ciudadanía	1.101.685.055	CONTRATISTA	SER	secr7@hotmail.com	3186095355
9/17/2020 8:36:32	Diego Mauricio	Ortiz Garcia	Cédula de Ciudadanía	16.189.620	CONTRATISTA	Sena Ser	diegomauricio29@misena.ed	3212019933
9/17/2020 8:36:49	Roberth Helder	Rojas Garcia	Cédula de Ciudadanía	17.644.105	CONTRATISTA	Sena-Ser	roberthhelder@hotmail.com	3132023864
9/17/2020 8:37:02	Edwin Alberto	Salas Duran	Cédula de Ciudadanía	17.773.422	CONTRATISTA	SENA (SER)	filadelfia0203@hotmail.com	3118948106
9/17/2020 8:39:05	Amelida	Peñaranda Aguirre	Cédula de Ciudadanía	11.175.033.335	CONTRATISTA	SENA	ing.amelidapa@gmail.com	3115950340
9/17/2020 8:40:17	Maniuz	Grijalba Medina	Cédula de Ciudadanía	1.117.497.689	CONTRATISTA	Sena Emprende Rura	mgrijalba98@misena.edu.co	3184008638
9/17/2020 8:41:04	Luz Maria	Gutierrez Paez	Cédula de Ciudadanía	40.075.171	CONTRATISTA	Sena Emprende Rura	luzmagu2016@gmail.com	3114847907
9/17/2020 8:42:12	Norgly Johanna	Rojas Reyes	Cédula de Ciudadanía	52.801.458	CONTRATISTA	Sena emprende rural	norglyrojas15@yahoo.es	3114549208
9/17/2020 8:50:57	Paola	Peña Castañeda	Cédula de Ciudadanía	1.117.500.078	CONTRATISTA	Ser	epapeca6@gmail.com	3165573602
9/17/2020 9:02:00	Fabiola	Vasquez Portes	Cédula de Ciudadanía	1.026.586.487	CONTRATISTA	SENA	fabiolita2203@hotmail.com	3214750075
9/17/2020 11:03:20	Bladimir	Narváez Cabrera	Cédula de Ciudadanía	12.228.912	CONTRATISTA	SENA-SER	blanaca12@hotmail.com	3214250684
9/18/2020 11:03:20	Mónica	Mejía Valencia	Cédula de Ciudadanía	1.024.463.434	CONTRATISTA	Sena emprende rural	mmejiav@sena.edu.co	3186976013

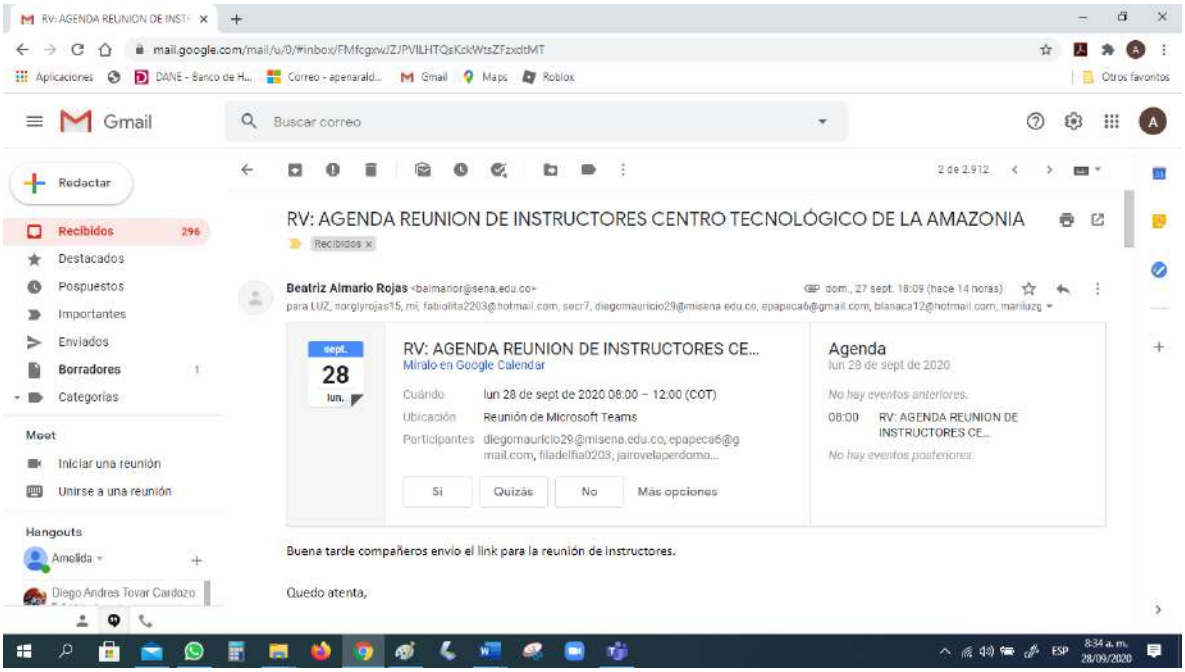
24.6 Pantallazo evidencias reunión Taller prevención del consumo de SPA.

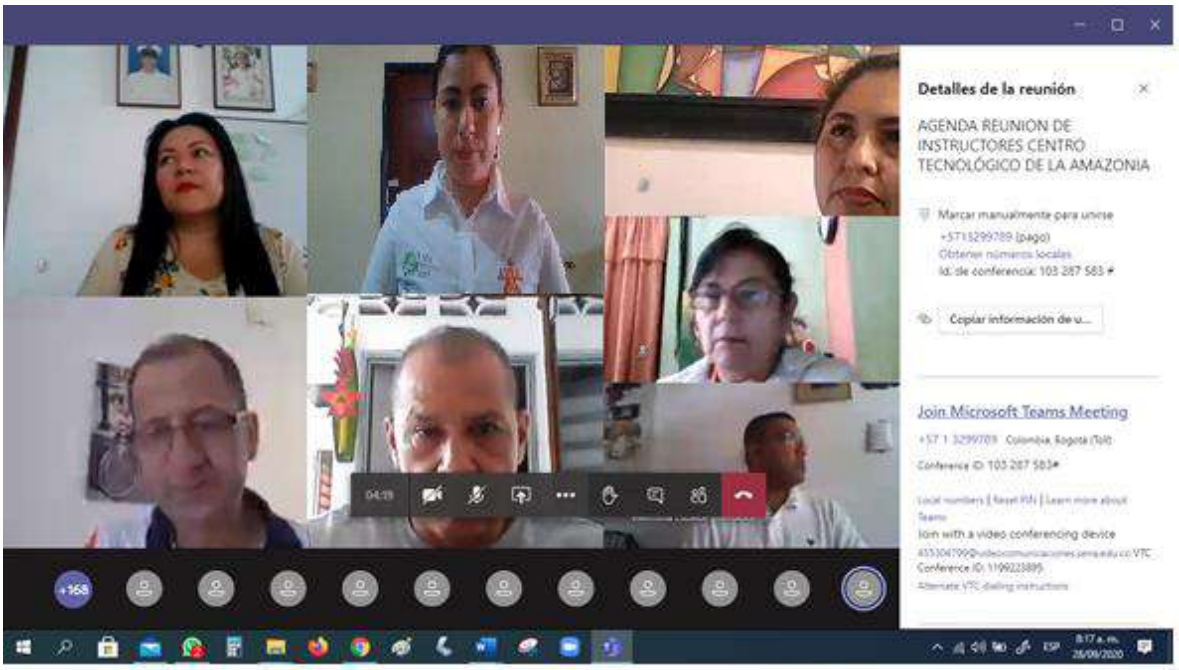


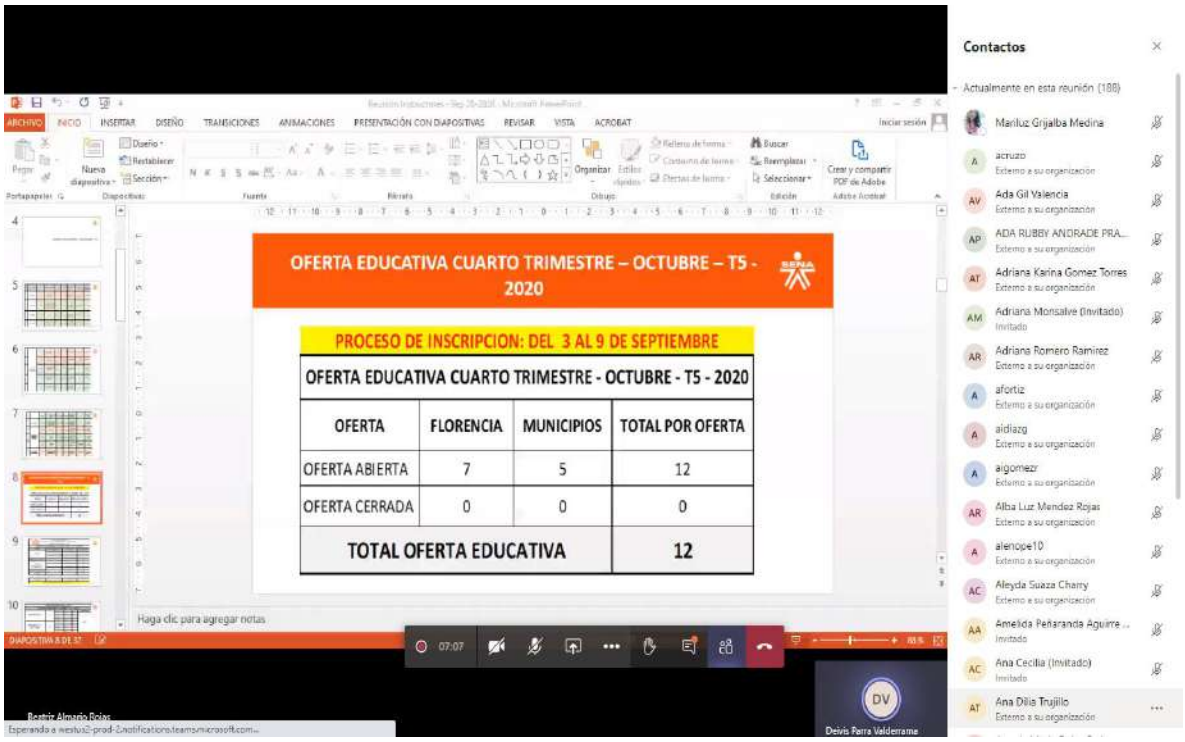


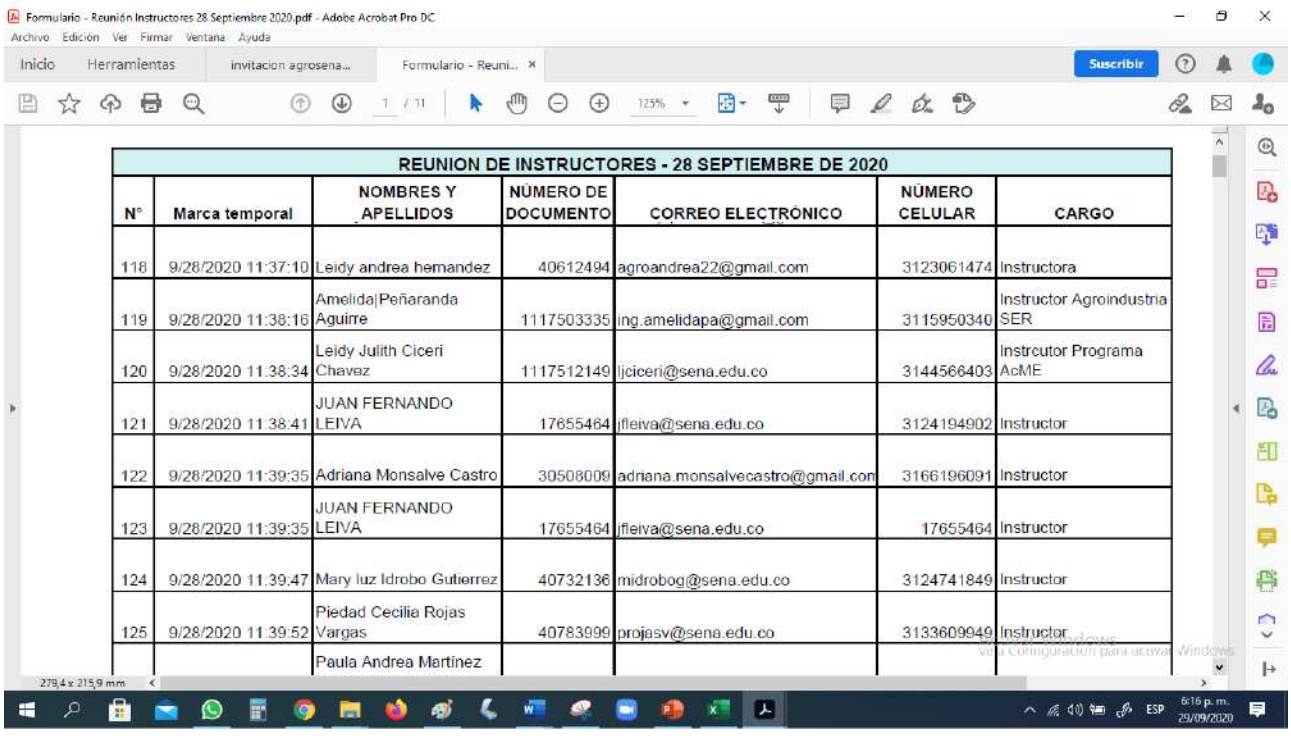
	ID	Hora de inicio	NOMBRE Y APELLIDO COMPLETO	CORREO	NO. DE CELULAR
12	11	9/21/20 17:08:11	Andrés Felipe Ortiz Garzón	afortiz@sena.edu.co	3108581850
13	12	9/21/20 17:08:02	Sandra Milena Cuéllar Losada	scuellarl@sena.edu.co	3133960345
14	13	9/21/20 17:08:02	Carmen Ivonne Hernández Cataño	caivoheca@gmail.com	3142025617
15	14	9/21/20 17:08:34	Lilia Katherinne Caicedo Guzman	lcaicedog@sena.edu.co	312396178
16	15	9/21/20 17:08:28	CAMILO BUITRAGO MEJIA	cbmejia@sena.edu.co	3144396248
17	16	9/21/20 17:08:42	Myriam Liliana Zambrano Meñaca	mzambranom@sena.edu.co	3183404141
18	17	9/21/20 17:08:33	KELLY JOHANNA YANGUAS ARIAS	kejoya81@gmail.com	3212253745
19	18	9/21/20 17:07:56	Amelida Peñaranda Aguirre	ing.amelidapa@gmail.com	3115950340
20	19	9/21/20 17:08:46	Luis Enrique Moyano Tejada	pnlogica@gmail.com	3118196190
21	20	9/21/20 17:08:49	DIEGO MAURICIO ORTIZ GARCIA	diegomauricio29@misena.edu.co	3212019933
22	21	9/21/20 17:08:55	MIRIAN YANET SÁNCHEZ WILCHES	sanchezw@sena.edu.co	3102772209
23	22	9/21/20 17:08:32	Luz Mila Orne Còrdoba	lome@sena.edu.co	3124496001
24	23	9/21/20 17:09:29	sandra milena cedeño artunduaga	samicear@hotmail.com	3125204307
25	24	9/21/20 17:09:47	Angel Ivan Diaz Gonzalez	aidiazg@sena.edu.co	3147345218

24.7 Pantallazo evidencias Reunión de instructores Centro Tecnológico de la Amazonia 28 de sep.






Contactos
Actualmente en esta reunión (188)
OFERTA EDUCATIVA CUARTO TRIMESTRE – OCTUBRE – T5 - 2020
PROCESO DE INSCRIPCION: DEL 3 AL 9 DE SEPTIEMBRE
OFERTA EDUCATIVA CUARTO TRIMESTRE - OCTUBRE - T5 - 2020
OFERTA | FLORENCIA | MUNICIPIOS | TOTAL POR OFERTA
OFERTA ABIERTA | 7 | 5 | 12
OFERTA CERRADA | 0 | 0 | 0
TOTAL OFERTA EDUCATIVA | 12
Haga clic para agregar notas


Formulario - Reunión Instructores 28 Septiembre 2020.pdf - Adobe Acrobat Pro DC
REUNION DE INSTRUCTORES - 28 SEPTIEMBRE DE 2020
N° | Marca temporal | NOMBRES Y APELLIDOS | NÚMERO DE DOCUMENTO | CORREO ELECTRÓNICO | NÚMERO CELULAR | CARGO
118 | 9/28/2020 11:37:10 | Leidy andrea hernandez | 40612494 | agroandrea22@gmail.com | 3123061474 | Instructora
119 | 9/28/2020 11:38:16 | Amelida|Peñaranda Aguirre | 1117503335 | ing.amelidapa@gmail.com | 3115950340 | Instructor Agroindustria SER
120 | 9/28/2020 11:38:34 | Leidy Julith Ciceri Chavez | 1117512149 | ljciceri@sena.edu.co | 3144566403 | Instrcutor Programa AcME
121 | 9/28/2020 11:38:41 | JUAN FERNANDO LEIVA | 17655464 | jfleiva@sena.edu.co | 3124194902 | Instructor
122 | 9/28/2020 11:39:35 | Adriana Monsalve Castro | 30508009 | adriana.monsalvecastro@gmail.com | 3166196091 | Instructor
123 | 9/28/2020 11:39:35 | JUAN FERNANDO LEIVA | 17655464 | jfleiva@sena.edu.co | 17655464 | Instructor
124 | 9/28/2020 11:39:47 | Mary luz Idrobo Gutierrez | 40732136 | midrobog@sena.edu.co | 3124741849 | Instructor
125 | 9/28/2020 11:39:52 | Piedad Cecilia Rojas Vargas | 40783999 | projasv@sena.edu.co | 3133609949 | Instructor
Paula Andrea Martínez